

Cydr z soku

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Syrop Jabłkowy Hortex	3.13 kg (100%)	100 %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Tokay22 Zamoyskiego	Szampańskie	Suche	13.75 g	Zamoyskiego

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ksylitol 8g/0,5L	400 g	Butelkowanie	---
Inne	Glukoza 4g/0.5L	200 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Dosłódzone 500g ksylitolu na 25l przed rozlaniem - smak wytrawny lekko złamany/ trochę jak wino półwytrawne, zobaczymy za kilka dni

z forum:

8 g/0,5 litra ksylitolu słodzenie

oraz 4 g/0,5 litra glukozy refermentacja

Dosłódź słodzikiem z lidla (2-4 tabletki), ma on tę zaletę że jest na bazie sacharyny i w ogóle nie czuć typowego dla słodzików smaku aspartamu

16 sty 2019, 16:04