

Jabłkowy Cydr

- Gravity **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---|-------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Sok jabłkowy JABŁKO SŁODKIE TŁOCZONY 100% NFC | 10 kg (50%) | 12 % | 1 |
| Liquid Extract | Sok jabłkowy JABŁKO WYTRAWNE TŁOCZONY 100% NFC | 10 kg (50%) | 12 % | 1 |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|------|--------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Dry | 11.5 g | Fermentis |

Notes

- Zakupić z allegro jak w surowcach po 10l każdego soku, dodać drożdże, 7 dni, refermentacja z dodatkiem 160g glukozy (na 20l czyli 4g na butelkę) przez 7 dni i git :)
May 18, 2021, 12:28 AM