

CYDR chmielony Oktawią

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM ---

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **12.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **15.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	sok jabłkowy NFC	12 kg (100%)	15 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Oktawia	10 g	50 min	7.1 %
Boil	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Aroma (end of boil)	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Dry Hop	Oktawia	40 g	5 day(s)	7.1 %

Yeasts

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

Notes

- chmiel gotować w 9l soku NFC, pozostałe 3l posłuży do schłodzenia (soki pasteryzowane więc niema potrzeby odkażać/sterylizować)
3 dni przed butelkowaniem zrobić cold crush 8-10°C
przed butelkowaniem dodać 6g ksylitolu/litr
butelkować z dodatkiem cukru 6 g/litr
May 9, 2024, 2:28 PM