

# 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*