

# Cider #1

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	sok jabłkowy	1.3 kg (100%)	100 %	---

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa FCG1	Winiarskie	Suche	10 g	---

## Notatki

- 13 l.  
10,5 blg  
ph ~ 3  
17 sie 2018, 18:01