

Cider Kwaśny

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy NFC 100% średniostodki	5.3 kg (100%)	13.7 %	---

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Laureino	Winiarskie	Suche	2.5 g	INSTYTUT BIOTECHNOLOGII

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	1 g	Fermentacja burzliwa	20 dni
Inne	Cukier na refer.	4 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Wyjebało wieko
8 gru 2021, 15:53