

## Cider semisweet

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

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy NFC 100% średniosłodki	21 kg (100%)	13.7 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Laureino	Winiarskie	Suche	10 g	INSTYTUT BIOTECHNOLOGII

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	4 g	Fermentacja burzliwa	20 dni
Dodatek smakowy	Ksylitol	7.5 g	Butelkowanie	---
Inne	Cukier na refer.	4 g	Butelkowanie	---

### Notatki

- Wyjechało dno fermentatora  
8 gru 2021, 15:48