

## cyderek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **7.7**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok tłoczony z jabłek lidl słodki solevita	12 kg (53.8%)	9 %	2
Płynny ekstrakt	Sok tłoczony z jabłek lidl kwasnysolevita	6 kg (26.9%)	10 %	2
Płynny ekstrakt	Sok tłoczony z jabłek lidl pół słodki solevita	3 kg (13.5%)	10 %	2
Płynny ekstrakt	Honey	1 kg (4.5%)	100 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (1.3%)	75 %	0

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa French Cider G1	Szampańskie	Suche	8 g	Spirit ferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	8 g	Fermentacja burzliwa	7 dni