

## CYDR\_1

---

- Gęstość **81.6 BLG**
- ABV **92.9 %**
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Eiza S	3 kg (27.3%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Gala S	2 kg (18.2%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Koksa Cytrynowa S	1 kg (9.1%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Czerwona Reneta K	4 kg (36.4%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Starking C	1 kg (9.1%)	100 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WYEAST 4766	Winiarskie	Płynne	125 ml	---