

## CYDR\_2

---

- Gęstość **93.1 BLG**
- ABV **137.1 %**
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Czerwona Reneta K	5 kg (35.7%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Eliza S	2 kg (14.3%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Gal S	2 kg (14.3%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Starking C	5 kg (35.7%)	100 %	---

### Drożdże

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