

## Cydr 2018

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowo-gruszkowy 50/50	24.5 kg (100%)	11 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Aromatic Cider	Szampańskie	Suche	11 g	SpiritFerm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka do drożdży	8 g	Fermentacja burzliwa	---