

Cydr

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy NFC	20 kg (100%)	13.5 %	0.5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże do cydru	Winiarskie	Suche	11 g	Hambleton Bard