

cydr

- Gęstość **6.6 BLG**
- ABV **2.5 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	sok jabłkowy Pamuła	2 kg (100%)	80 %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
cydrowe	Winiarskie	Suche	11.5 g	---