

# CYDR

---

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU ---
- SRM **8.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	koncentrat jabłkowy	15 kg (100%)	40 %	6

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - French Cider G1	Szampańskie	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	erytrol	1 g	Butelkowanie	---