

# Cydr antonówka

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU ---
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Antonówki	60 kg (100%)	10 %	0
22l z ok. 60kg				

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ciderini medium sweet	Winiarskie	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	10 g	Fermentacja burzliwa	---

## Notatki

- Sok z sokowirówki (28l z moszczem) przefiltrowany i odcisnięty (22l)  
5 wrz 2018, 21:29