

Cydr Jabłko Gruszka Cynamon

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy JABŁKO SŁODKIE TŁOCZONY 100% NFC	20 kg (80%)	12 %	1
Płynny ekstrakt	Sok gruszkowy GRUSZKA SŁODKA TŁOCZONY 100% NFC	5 kg (20%)	12 %	1

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
pszeniczne	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	cynamon	20 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	słodzik	100 g	Butelkowanie	---