

# 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<br>JABŁKO SŁODKIE<br>TŁOCZONY 100%<br>NFC  | 20 kg (80%) | 12 %       | 1   |
| Płynny ekstrakt | Sok gruszkowy<br>GRUSZKA SŁODKA<br>TŁOCZONY 100%<br>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      | ---    |