

## Cydr Jabłkowo-wiśniowy C8

---

- Gęstość **66.9 BLG**
- ABV **57.4 %**
- IBU ---
- SRM **23.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Sok Jabłkowy	12.7 kg (73.8%)	--- %	5
Dodatek	wiśnie pasteryzowane	4.5 kg (26.2%)	--- %	45

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	20.8 ml	---