

# Cydr jabłkowo-wiśniowy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Sok jabłkowo-wiśniowy z SAD SANDOMIERSKI	10 kg (100%)	13.75 %	2

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Cider	Winiarskie	Suche	5 g	Spirit ferm

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka SPIRIT FERM	5 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Ksylitol	150 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Ferm. burz. 4 dni w temp. 12-20 C.  
Ferm. cicha 7 dni w temp. 12-20 C.  
Refermentacja 7 dni w temp. 18-21 C.  
*10 lut 2019, 17:19*