

Cydr jabłkowy 2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 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 jabłkowy z SAD WINCENTA	12 kg (100%)	13.7 %	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	125 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Ferm. burz. 14 dni w temp. 12-20 C.
10 lut 2019, 17:56