

## Cydr jabłkowy

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy	3 kg (100%)	81 %	14

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Cyder fermwin	Winiarskie	Suche	10 g	---