

Cydr jabłkowy 3

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 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 ROYAL APPLE	20 kg (100%)	12 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
French Cider	Winiarskie	Suche	10 g	Spirit ferm

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka NUTRIENTS FOR WINE YEAST	10 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Ksylitol	250 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Ferm. burz. 7 dni w temp 18 C.
Refermentacja 7 dni w temp 19 - 21 C.
10 lut 2019, 18:44