

Cydr jabłkowy / jabłkowo-gruszkowy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 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 i jabłkowo-gruszkowy Leviatan NFC	24 kg (100%)	13 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M02	Winiarskie	Suche	9 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka do drożdży Centrum Piwowarstwa	10 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Ksylitol	250 g	Butelkowanie	---

Notatki

- Ferm burz. 18 C (4 dni); Ferm Cicha 14 C (7 dni)
Butelkowane z ksylitolem i 200g cukru rozp. w 500 ml wody
29 cze 2020, 21:51