

# Cydr jablkowy

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **7.7**
- 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 z SAD SANDOMIERSKI	21 kg (100%)	13 %	2

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka SPIRIT FERM	10 g	Fermentacja burzliwa	---
Dodatek smakowy	Ksylitol	250 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 4 dni w temp. 12-20 C.  
Refermentacja 7 dni w temp 18-22 C.  
10 lut 2019, 16:59