

## Cydr Lubelski - drożdże FM Saison

---

- Gęstość **479.2 BLG**
- ABV -**206 %**
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **6.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	sok	20 kg (100%)	100 %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Odseparowane 5l na test z FM 21, które mi w lodówce leżały, a myszy zjadły składniki na saisona.  
5 sty 2019, 18:48