

cydr+piwo

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5**
- Styl **Saison**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (60%)	80 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (20%)	72 %	4
Ziarno	Carabody	0.5 kg (20%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Whirlpool	Citra	5 g	20 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Ciderila Sweet	Ale	Suche	10 g	Browin

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	sok jabłkowy	9000 g	Gotowanie	60 min