

cydr profimator

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **10 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	profimator białe winogrona	2 kg (20%)	65 %	---
Dodatek	sok jabłkowy	3 kg (30%)	10 %	---
Dodatek	woda	5 kg (50%)	1 %	---

Notatki

- Kalkulator całkowicie pomija objętość dodawanych ekstraktów, zakłada że wynosi ona zero. Tymczasem 2kg ekstraktu słodowego ma objętość ponad 1litr. I spada balling wtedy.
31 maj 2017, 13:27