

## Cydr z soku jabłkowego słodki

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **8.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	sok z jabłek słodkich	25 kg (100%)	16.5 %	3

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ciderini sweet	Szampańskie	Suche	5 g	Browin

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	10 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

### Notatki

- Pożywka podana w 3 częściach - przed zaszczepieniem drożdżami, po 3 dniach i po 7 dniach.  
21 maj 2021, 23:02