

Cydr z soku jabłkowego

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU ---
- SRM **9.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- L

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Sok z jabłek | 25 kg (100%) | 16 % | 3 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------------|-------|-------|----------------|
| Drożdże do cydru | Szampańskie | Suche | 11 g | Hambleton Bard |