

Cydr z soku

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Syrop Jabłkowy Hortex | 3.13 kg (100%) | 100 % | --- |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-------------|-------|---------|--------------|
| Tokay22 Zamoyskiego | Szampańskie | Suche | 13.75 g | Zamoyskiego |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------------|-------|--------------|------|
| Dodatek smakowy | ksylitol 8g/0,5L | 400 g | Butelkowanie | --- |
| Inne | Glukoza 4g/0.5L | 200 g | Butelkowanie | --- |

Notatki

- Dosłódzone 500g ksylitolu na 25l przed rozlaniem - smak wytrawny lekko złamany/ trochę jak wino półwytrawne, zobaczymy za kilka dni

z forum:

8 g/0,5 litra ksylitolu słodzenie

oraz 4 g/0,5 litra glukozy refermentacja

Dosłódź słodzikiem z lidla (2-4 tabletki), ma on te zaletę że jest na bazie sacharyny i w ogóle nie czuć typowego dla słodzików smaku aspartamu

16 sty 2019, 16:04