

cydr z tłoczonego soku jabłkowego

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.2 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	sok jabłkowy 100%	9.5 kg (100%)	10 %	0.4

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
cidrini wytrawne	Winiarskie	Gęstwa	100 ml	BIOWIN

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy bergamotki	3 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- blg nawet nie mierzę bo po co, zazwyczaj soki mają od 9-12 blg, a moim zdaniem w cydrze alk nie jest istotny, chodzi o aromat smak i efekt orzeźwienia, soki biorę od kartonów po wyciskane czasem mieszam - osobiście uważam, że efekt jest i tak super, natomiast różnica jest jak doda się np chmieli aromatycznych, albo bergamotki czy curacao, polecam eksperymenty, rezultaty są genialne.
10 mar 2017, 02:06