

Cydroneta

- Gęstość **135.9 BLG**
- ABV **1088.5 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Fruit Lambic**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **105 L**
- Całkowita objętość zacieru **140 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jabłka monsunu	15 kg (42.9%)	100 %	0
Ziarno	Jabłka złota reneta	20 kg (57.1%)	100 %	0

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Cydr coobra	Winiarskie	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Pocztkowo soku wyszło ok 18litrów fermentowane w temperaturze 16 stC dodatwk cukru do butelek 56gr i 86gr stevi na całość
8 gru 2018, 14:30