

Cydrowy eksperyment

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.9 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Sok Jablkowy/gruszkowy tłoczony 75/25%	3 kg (60%)	11 %	---
Dodatek	Sok Jablkowy/porzeczkowy tłoczony 95/5%	2 kg (40%)	11 %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Enovini WS	Winiarskie	Suche	7 g	Browin