

Czysty cydr jabłkowy #2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **5.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Sok jabłkowy | 25 kg (100%) | 10.5 % | 1 |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-------------|-------|-------|--------------|
| French Cider | Szampańskie | Suche | 5 g | Spirit Ferm |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------------------|-------|----------------------|--------|
| Inne | Pożywka dla drożdży | 10 g | Fermentacja burzliwa | 14 dni |