

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