

Graham's English Cider

- Gęstość **82.4 BLG**
- ABV **95.5 %**
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- L
- Całkowita objętość zacieru --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Apple Juice	24 kg (77.4%)	--- %	---
Dodatek	Black Tea	4 kg (12.9%)	--- %	---
Dodatek	Limes	3 kg (9.7%)	--- %	---
Dodatek	Pożywka piwowarska	0 kg	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- <http://www.homebrewtalk.com/showthread.php?t=107152>
<http://www.cerveceros-caseros.com/index.php/foro/viewtopic.php?f=94&t=108005>
25 wrz 2018, 14:57