

Jabłkowy Cydr

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy JABŁKO SŁODKIE TŁOCZONY 100% NFC	10 kg (50%)	12 %	1
Płynny ekstrakt	Sok jabłkowy JABŁKO WYTRAWNE TŁOCZONY 100% NFC	10 kg (50%)	12 %	1

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Zakupić z allegro jak w surowcach po 10l każdego soku, dodać drożdże, 7 dni, refermentacja z dodatkiem 160g glukozy (na 20l czyli 4g na butelkę) przez 7 dni i git :)
18 maj 2021, 00:28