

# Paper Cider

---

- Gęstość **0.5 BLG**
- ABV **0.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.1 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **100 %**
- Stosunek wody do ziarna **1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

## Kroki

- Temp **95 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **95C**
- Wyszładzaj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Sweet Family	0.1 kg (100%)	--- %	---
Dodane po gotowaniu. Jabłka posiadają swój cukier				

## Drożdże

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