

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 |