

# Pyrus Malus

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **9.8**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- **L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                     | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Sok jabłkowy<br>tłoczony  | 5 kg (45.5%) | 10 %       | 5   |
| Płynny ekstrakt | Sok gruszkowy<br>tłoczony | 6 kg (54.5%) | 15 %       | 4   |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| cidrini sweet | Winiarskie | Suche | 5 g   | cidrini      |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa            | Ilość | Użyto do                | Czas   |
|-----------|------------------|-------|-------------------------|--------|
| Przyprawa | kolendra mielona | 5 g   | Fermentacja<br>burzliwa | 30 dni |
| Przyprawa | cynamon mielony  | 5 g   | Fermentacja<br>burzliwa | 30 dni |

## Notatki

- refermentacja cukrem trzcinowym do poziomu 3.0Vol.  
14 cze 2019, 11:45