

wino jabłowe na ryżu

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **9.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	cukier	1.2 kg (16.7%)	100 %	0
Płynny ekstrakt	sok jabłkowy	6 kg (83.3%)	12 %	5

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bordeaux	Winiarskie	Płynne	10 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	winogrona białe	100 g	Fermentacja burzliwa	30 dni
Dodatek smakowy	winogrona ciemne	100 g	Fermentacja burzliwa	30 dni
Dodatek smakowy	zurawina	100 g	Fermentacja burzliwa	30 dni
Dodatek smakowy	imbir	10 g	Fermentacja burzliwa	30 dni