

## Z innej mańki [Cydr]

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU ---
- SRM **9.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Sok jabłkowy	19.9 kg (95.7%)	11 %	3
Płynny ekstrakt	Honey	0.9 kg (4.3%)	88 %	2

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa French Cider G1	Szampańskie	Suche	10 g	Gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka Browin	7 g	Fermentacja burzliwa	15 dni

### Notatki

- Easy peasy  
27 sty 2019, 15:01