

## cydr profimator

---

- Gravity **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM ---

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **10 liter(s)**
- Boil time **1 min**
- Evaporation rate **7 %/h**
- Boil size **10 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	profimator białe winogrona	2 kg (20%)	65 %	---
Adjunct	sok jabłkowy	3 kg (30%)	10 %	---
Adjunct	woda	5 kg (50%)	1 %	---

### Notes

- Kalkulator całkowicie pomija objętość dodawanych ekstraktów, zakłada że wynosi ona zero. Tymczasem 2kg ekstraktu słodowego ma objętość ponad 1litr. I spada balling wtedy.  
*May 31, 2017, 1:27 PM*