

# Cydr z soku

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name                  | Amount         | Yield | EBC |
|----------------|-----------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Syrop Jabłkowy Hortex | 3.13 kg (100%) | 100 % | --- |

## Yeasts

| Name                | Type      | Form | Amount  | Laboratory  |
|---------------------|-----------|------|---------|-------------|
| Tokay22 Zamoyskiego | Champagne | Dry  | 13.75 g | Zamoyskiego |

## Extras

| Type   | Name             | Amount | Use for  | Time |
|--------|------------------|--------|----------|------|
| Flavor | ksylitol 8g/0,5L | 400 g  | Bottling | ---  |
| Other  | Glukoza 4g/0.5L  | 200 g  | Bottling | ---  |

## Notes

- Dosłódzone 500g ksylitolu na 25l przed rozlaniem - smak wytrawny lekko złamany/ trochę jak wino półwytrawne, zobaczymy za kilka dni

z forum:

8 g/0,5 litra ksylitolu słodzenie

oraz 4 g/0,5 lita glukozy refermentacja

Dosłódź słodzikiem z lidla (2-4 tabletki), ma on te zaletę że jest na bazie sacharyny i w ogóle nie czuć typowego dla słodzików smaku aspartamu

Jan 16, 2019, 4:04 PM