

# cydr z tłoczonego soku jabłkowego

- Gravity **10 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Style **Fruit Beer**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **9 liter(s)**
- Trub loss **1 %**
- Size with trub loss **9.2 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Adjunct	sok jabłkowy 100%	9.5 kg (100%)	10 %	0.4

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
cidrini wytrawne	Wine	Slant	100 ml	BIOWIN

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	skórka pomarańczy bergamotki	3 g	Secondary	7 day(s)

## Notes

- blg nawet nie mierzę bo po co, zazwyczaj soki mają od 9-12 blg, a moim zdaniem w cydrze alk nie jest istotny, chodzi o aromat smak i efekt orzeźwienia, soki biorę od kartonów po wyciskane czasem mieszam - osobiście uważam, że efekt jest i tak super, natomiast różnica jest jak doda się np chmieli aromatycznych, albo bergamotki czy curacao, polecam eksperymenty, rezultaty są genialne.  
*Mar 10, 2017, 2:06 AM*