

## 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*