

Mangroove Jack's Cider

- Gęstość **2.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **18 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Sweet Family	1 kg (99.5%)	--- %	---
Dodatek	Sweetener	0.0055 kg (0.5%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M02	Ale	Suche	9 g	S.Cerevisiae

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Apple Flavour	30 g	Fermentacja burzliwa	---

Notatki

- 3,25l wody do gotowania soku
18l wody do dopełnienia

Wszystko osmoza
23 cze 2016, 23:34