

Mangrove Jack Cider

- Gęstość **2.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------|-----------------|------------|-----|
| Cukier | Cukier biały | 1 kg (99.4%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | Sweetener | 0.006 kg (0.6%) | --- % | --- |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-------|-------|-------|------------------|
| ? | Lager | Suche | 8 g | Mangroove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|----------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Apple flavour | 32 g | Fermentacja burzliwa | 7 dni |