

## Mangrove Jack's Cider Champ-2

- Gęstość **3.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa   | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------|-------------|------------|-----|
| Cukier | Diamant | 1 kg (100%) | --- %      | --- |

### Drożdże

| Nazwa    | Typ         | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------|-------------|-------|-------|--------------|
| Safcider | Szampańskie | Suche | 5 g   | s. Bayanus   |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                  | Ilość | Użyto do          | Czas |
|-----------------|------------------------|-------|-------------------|------|
| Dodatek smakowy | Apple Cider Flavouring | 30 g  | Fermentacja cicha | ---  |
| Dodatek smakowy | Sweetner               | 5.5 g | Fermentacja cicha | ---  |

### Notatki

- 3 litry wody wymieszano z cukrem i dodano ok 2l ekstraktu Mangroove. Woda osiągnęła 50 stopni, brzezka prawie, ok 48. Dolano do 19 litrów zimnej wody (16 litrów osmoza, 3 litry zwykła). Drożdże namażano w temp. ok 40 stopni i dodano do brzezki  
9 sty 2017, 23:56