

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