

# Mangrove Jack's Cider Champ

- Gęstość **4.1 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Cukier	Sweet Family	1 kg (99.5%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Sweetner	0.0055 kg (0.5%)	--- %	---

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bioferm champ	Szampańskie	Suche	7 g	Saccharomyces bayanus

## Dodatki

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

## Notatki

- 4l wody i cukier podgrzewano przez 11 minut do temperatury ok 60 stopni. Dodano 1,8 litra koncentratu Mangrove i dalej podgrzewano przez 1,5 minuty. Po przestudzeniu dodano do 14,25 wody. Drożdże namnażano w wodzie i wiano w całości do brzezki.  
*11 paź 2016, 21:57*