

# Coopers Dark Ale + węgierka + anatol

- Gravity **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Fermentables

| Type           | Name               | Amount        | Yield | EBC |
|----------------|--------------------|---------------|-------|-----|
| Liquid Extract | Coopers LME - Dark | 1.5 kg (100%) | --- % | --- |

## Yeasts

| Name    | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------|------|------|--------|------------|
| brawego | Ale  | Dry  | 11 g   | ---        |

## Extras

| Type   | Name                        | Amount | Use for | Time   |
|--------|-----------------------------|--------|---------|--------|
| Flavor | Śliwka węgierka wędzona     | 50 g   | Boil    | 20 min |
| Flavor | Anatol z wanilią 3 saszetki | 10 g   | Boil    | 20 min |

## Notes

- Po dwóch tygodniach od butelkowania smak śliwki i wędzonki dobrze wyczuwalny, niestety później, po około miesiącu smak błednie. Zapowiadało się lepiej.  
*Mar 9, 2017, 12:38 PM*