

Coopers Dark Ale + węgierka + anatol

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Belgian Dark Strong Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Dark	1.5 kg (100%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
brawego	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka węgierka wędzona	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Anatol z wanilią 3 saszetki	10 g	Gotowanie	20 min

Notatki

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