

Coopers Dark Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers dark ale	1.7 kg (50%)	90 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (50%)	90 %	---