

Coopers english bitter + ekstrakt + sybilla

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **18**
- SRM **7.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.2 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	45 min	6.2 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	5 g	5 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Drożdże coopers kit.
23 litry brzezki 11 blg na mierniku.
Kombinacja pod coopers brewkit English Bitter (ekstrakt gorzkawy, ciemny).
IBU raczej większe niz w Brewness, nie wiem czym był chmielony coopers
14 sty 2024, 22:58