

## Coopers IPA #2

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **24.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Brew A IPA	1.7 kg (50%)	--- %	230
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	45

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis