

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 |