

## Coopers IPA + chmiele + ekstrakt słodu

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (63%)	90 %	15
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1 kg (37%)	90 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	12.7 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	5 min	6.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
sss	Ale	Suche	10 g	---