

Coopers Lager

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.4**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Lager	1.7 kg (50%)	85 %	9
Cukier	Gozdawa Super Jasny	1.7 kg (50%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
coopers	Ale	Suche	7 g	---

Notatki

- Temperatura zadania drożdży: 24,5 C
Temperatura otoczenia: 24 C
Drożdże 7g Coopers
Data nastawu: 2016-10-13 22:00
Ilość brzożki 22,5 L
BLG początkowe 11,5
14 paź 2016, 09:53