

# Coopers Sparkling Ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **7.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Sparkling Ale	1.7 kg (50%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	Briess LME - Sparkling Amber	1.7 kg (50%)	78 %	20

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Lager	Suche	5 g	Fermentis