

# 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    |