

Dark Ale - Coopers

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy brewkit	1.7 kg (70.8%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy	0.7 kg (29.2%)	70 %	49

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	90 g	Gotowanie	30 min