

English Bitter (brewkit coopers)

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.5**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brewkit Coopers Bitter	1.7 kg (65.2%)	80 %	21.7
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.85 kg (32.6%)	80 %	35
Cukier	Glukoza do refermentacji	0.056 kg (2.1%)	100 %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Coopers yeast	Ale	Suche	7 g	coopers

Notatki

- Warzone 14.04.2023
Woda kranowa z warszawy, filtry ochota. Surowa, odstana kilka godzin.
Drożdże rehydratyzowane z zestawu.
Brewkit i ekstrakt słodowy rozpuszczony w gorącej, nie wrzącej wodzie(2L).
Drożdże zadane do temp 24 C
Fermentacja w otoczeniu 20-20,5C
Refermentacja 56g glukoza
13 kwi 2023, 15:11