

## 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