

Sparkling Ale - brewkit Thomas Coopers

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **5 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	sparkling ale thoms coopers	1.7 kg (65.4%)	100 %	40
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.3 kg (11.5%)	80 %	10
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.6 kg (23.1%)	100 %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ale yeast	Ale	Suche	10 g	---