

# Coopers Dark Ale + węgierka + anatol

- Gravity **5.6 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---
- Style **Belgian Dark Strong Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Coopers LME - Dark	1.5 kg (100%)	--- %	---

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
brawego	Ale	Dry	11 g	---

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Śliwka węgierka wędzona	50 g	Boil	20 min
Flavor	Anatol z wanilią 3 saszetki	10 g	Boil	20 min

## Notes

- Po dwóch tygodniach od butelkowania smak śliwki i wędzonki dobrze wyczuwalny, niestety później, po około miesiącu smak błędnie. Zapowiadało się lepiej.  
*Mar 9, 2017, 12:38 PM*