

# Coopers english bitter + ekstrakt + sybilla

- Gravity **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **18**
- SRM **7.7**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **45 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.2 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.2 kg (100%)	81 %	26

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Sybilla	20 g	45 min	6.2 %
Boil	Sybilla	10 g	30 min	6.2 %
Aroma (end of boil)	Sybilla	5 g	5 min	6.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

## Notes

- Drożdże coopers kit.  
23 litry brzezki 11 blg na mierniku.  
Kombinacja pod coopers brewkit English Bitter (ekstrakt gorzkawy, ciemny).  
IBU raczej większe niz w Brewness, nie wiem czym był chmielony coopers  
*Jan 14, 2024, 10:58 PM*