

English Bitter (brewkit coopers)

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.5**
- Style **Standard/Ordinary Bitter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **0 min**
- Evaporation rate **1 %/h**
- Boil size --- **liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Brewkit Coopers Bitter	1.7 kg (65.2%)	80 %	21.7
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	0.85 kg (32.6%)	80 %	35
Sugar	Glukoza do refermentacji	0.056 kg (2.1%)	100 %	---

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Coopers yeast	Ale	Dry	7 g	coopers

Notes

- 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
Apr 13, 2023, 3:11 PM