

#13 East Kent Goldings

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **10.3**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	PE polding ale	3.4 kg (91.9%)	78 %	40
Ziarno	SŁÓD COOKIE Viking Malt	0.3 kg (8.1%)	70 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	1 min	6.2 %
Na zimno	East Kent Goldings	30 g	7 dni	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa 1#2	Ale	Gęstwa	350 ml	---