

## Ale East Kent

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **39**
- SRM **6.6**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (42.1%)	81 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (5.3%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	1 min	5.1 %
Na zimno	East Kent Goldings	20 g	4 dni	5.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %

Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	13 %
----------	---------	------	-------	------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	30 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	90 min

### Notatki

- Wyszło - koło tygodnia burzliwej w 16/17 stopniach, potem chmielone na zimno 3 dni w pokojowej, wyniesione na 4-5 dni na coldcrash w 8 stopniach. Gazowane na 2,4 w temp. 9/10 stopni dodano 102g glukozy, co daje 2,42g na butelkę.

Piwo miało około 14 BLG, zeszło do mniej niż 2.  
31 gru 2017, 11:37