

Licence to chill

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **28**
- SRM **17.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (72.3%)	80 %	8
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (24.1%)	85 %	4
Ziarno	Carafa	0.15 kg (3.6%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Goldings	30 g	80 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	1 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar