

SCOTCH ALE

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **66**
- SRM **30.6**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **59.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.5 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	14 kg (70.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Crystal	2 kg (10.1%)	70 %	160
Ziarno	Caraaroma	1.5 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.25 kg (1.3%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	250 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	130 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	250 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe moczone w whisky	50 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	Rodzynki moczone w rumie	100 g	Fermentacja cicha	30 dni