

Scottish 60 Shilling

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **14.7**
- Styl **Scottish Light 60/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.7 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (5.3%)	75 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (5.3%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	35 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Ważne! Karmelizacja - przy wyladzaniu odebrać pierwsze 2-3l i gotować, aż objętość spadnie o połowę. Wyladzać do ~3/4 obj. lub 3 Blg, resztę uzupełnić wodą z baniaka.
Chmiel - cokolwiek na ~15 IBU
Nagazowanie niskie 1,3-1,6
4 kwi 2019, 18:22