

Scottish Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **10.8**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.2%)	78 %	4
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (2.2%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.1 kg (2.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (2.2%)	81 %	53
Ziarno	Roasted Barley	0.1 kg (2.2%)	55 %	591
Ziarno	castlemalting whisky chateau	0.1 kg (2.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	7 dni