

Scottish Export

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **11.3**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.9 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.9 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.7 kg (85.9%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.15 kg (7.6%)	77 %	26
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.05 kg (2.5%)	72 %	236
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.03 kg (1.5%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	10 min	5.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile