

Scottish Export 80

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **13.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	strzegom cookie	0.5 kg (8.3%)	70 %	70
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.7%)	70 %	1034
Ziarno	Barley, Torrefied	0.4 kg (6.7%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	65 g	50 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile