

Scottish Havy 70

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **8.8**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (96.3%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.052 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	słód zakwający	0.05 kg (1.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.05 kg (1.2%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	20 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Biresol	10 g	Gotowanie	10 min