

Scottish Strong Ale

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **23**
- SRM **18.2**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.4 kg (27.6%)	80 %	5.3
Ziarno	Carared	2 kg (23%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Carapils Malt	1 kg (11.5%)	74 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	30 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Northdown	20 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Mech irlandzki	0.1 g	12 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile