

Strong Scotch Ale - Wee-Heavy z modyfikacjami

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale	1.9 kg (23.5%)	--- %	---
Ziarno	słód pilznański	5.3 kg (65.4%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.2%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.2%)	78 %	---
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	---
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs