

Szkocie

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **34**
- SRM **13.1**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (3.4%)	77 %	120
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (0.9%)	60 %	788
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.2 kg (1.7%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	60 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Challenger	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Tradition	10 g	15 min	8.4 %