

Szkockie Ale w kratę #2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **23**
- SRM **19.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (78%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	2 kg (18.3%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (3.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's

Notatki

- 17C - WEE HEAVY
Dobrze zmodyfikowany sód pale ale, z dodatkiem palonego jęczmienia w ilości do 3% zasypu. Można użyć sόδu typu crystal w celu nadania koloru; słodkość zwykle nie pochodzi jednak od sόδu karmelowego, a jest efektem niskiego nachmienia, wysokich temperatur zacierania oraz karmelizacji podczas gotowania. Małe dodatki sódów wędzonych dodają piwu głębi, choć charakter torfowy (czasami określanego jako ziemisty lub wędzony) może również pochodzić od oryginalnych drożdży oraz lokalnej wody. Obecność chmielu choć

jest minimalna, to jednak chmiele angielskie są bardziej autentyczne. Typowa dla tego stylu jest umiarkowanie miękka woda.
28 wrz 2018, 16:01