

Szkockie export

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **11**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.8%)	78 %	100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile