

The Road to the Isles

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **23.8**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	8 kg (74.1%)	79 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.25 kg (2.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.6%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (0.9%)	70 %	812
Ziarno	Rye Malt	0.25 kg (2.3%)	63 %	10
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (15.7%)	90 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	60 g	60 min	11.4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whisky	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	---	------	-------------------	--------