

## Scottish 60 Shilling #2

---

- Gravity **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **16**
- SRM **8.8**
- Style **Scottish Light 60/-**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **13 %/h**
- Boil size **13.7 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **6.3 liter(s)**
- Total mash volume **8.1 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (94.4%)	80 %	5
Grain	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (5.6%)	75 %	400

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Northdown	8 g	60 min	8.2 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM12 W szkocką kratę	Ale	Liquid	200 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Ważne! Karmelizacja - przy wysładzaniu odebrać pierwsze 2-3l i gotować, aż objętość spadnie o połowę. Wysładzać do ~3/4 obj. lub 3 Blg, resztę uzupełnić wodą z baniaka.  
Chmiel - cokolwiek na ~15 IBU  
Nagazowanie niskie 1,3-1,6  
May 18, 2020, 10:43 AM