

SCOTTISH EXPORT 80

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **29**
- SRM **10.8**
- Style **Scottish Export 80/-**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **17.5 liter(s)**
- Total mash volume **22.5 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **17.5 liter(s)** of strike water to **73.7C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.8 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (80%)	--- %	5
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (6%)	--- %	5
Grain	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.4 kg (8%)	--- %	200
Grain	Słód bursztynowy Caraamber® Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	70
Grain	Słód Castle Malting - Château Crystal®	0.1 kg (2%)	--- %	150
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
First Wort	Challenger	20 g	60 min	5.8 %
Boil	Challenger	40 g	20 min	5.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM12 W szkocką kratę	Ale	Liquid	40 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirlfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- schłodzenie brzeczki do temp. 16-17°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 20-21°C;
rozlew - poziom nasycenia 1,8-1,9 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 50-100; Cl 100-150; Alk. całk. 75-125; RA 0-50
Oct 19, 2019, 1:28 AM