

#23 Torfowy Scottish ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **15**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14159265359 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **77.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.1 kg (69.7%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (11.2%)	74 %	160
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.2%)	70 %	187
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.2%)	60 %	600
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Pszeniczny ciemny	0.1 kg (2.2%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (1.1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	Challenger	10 g	30 min	7 %

Notatki

- 250 gram a nie 500 gram wędzonego xD
3.8 abv, wędzonka powoli znika
Tego karmelu 600 to nie dawac... Lekko zbyt ciemne

Nie dawać challengerera, gorzkie
5 lis 2018, 16:50