

80 shilling

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **14.5**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (5.6%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich II Best	0.2 kg (5.6%)	73 %	120
Ziarno	Rauch Malz Best	0.1 kg (2.8%)	77 %	6
Ziarno	Röstmalz Best	0.1 kg (2.8%)	--- %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	2.4 %
Gotowanie	Calista	10 g	15 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Rauchmalz 0,2
Röstmalz 0,2
Caraamber 0,2
goryczka ok
5.02.2022
5 lut 2022, 14:31