

80 shilling II

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **13.1**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale Best | 3.3 kg (82.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Caraamber | 0.2 kg (5%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Caramunich II Best | 0.2 kg (5%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Peated | 0.2 kg (5%) | --- % | 5 |
| Ziarno | Carafa II Best | 0.1 kg (2.5%) | 65 % | 1100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 15 g | 60 min | 9.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 15 min | 5.7 % |

Drożdze

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