

80 shilling III

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **18.1**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (75%)	80 %	6
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (7.5%)	75 %	70
Ziarno	Caramunich II Best	0.3 kg (7.5%)	73 %	120
Ziarno	Special W	0.2 kg (5%)	--- %	300
Ziarno	Röstmalz Best	0.1 kg (2.5%)	--- %	1100
Ziarno	Peated	0.1 kg (2.5%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.7 %

Drożdże

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