

80 Shilling

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- 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 **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (79.6%)	85 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.205 kg (6.3%)	75 %	39
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.205 kg (6.3%)	74 %	158
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.155 kg (4.7%)	72 %	236
Ziarno	Munich Malt	0.1 kg (3.1%)	80 %	18

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile