

80'

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **12.9**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wystadź używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.31 kg (80.6%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.45 kg (8.4%)	74 %	79
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.227 kg (4.2%)	77 %	20
Ziarno	Honey Malt	0.227 kg (4.2%)	80 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.113 kg (2.1%)	72 %	236
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.02 kg (0.4%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	32 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	safale