

## 82. 80shilling

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **10.7**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (59.3%)	80 %	5
Ziarno	Golden Ale Viking	1 kg (24.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (7.4%)	85 %	8
Ziarno	Caramel Sweet	0.3 kg (7.4%)	80 %	75
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (1.2%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	60 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs

### Notatki

- 21.03.19r

Planowo ma trafić na cichą kawa oraz druga wersja z płatkami dębowymi macerowanymi w laphroaigu.

Zacieranie 69-65, spadkowo. Potem 72-76.

21.03 - Warzenie, 12l, 15 brix.

22.03 - Napowietrzenie z rana, 12-14 stopni, dodane drożdże. Wieczorem fermentuje.

23.03 - 14 stopni, blow off bo wychodziło, przez noc zwiększona temp. bo coś cichło

24.03 - Podwyższenie do 16, regularna fermentacja.

20 mar 2019, 21:54