

# 90 SHILLING SCOTCH ALE

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **11.9**
- Styl **Strong Scotch Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (99%)   | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Jęczmień palony      | 0.07 kg (1%) | 55 %       | 1150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | iunga | 15 g  | 50 min | 12.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|--------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki | 100 g | Fermentacja cicha | 30 dni |

## Notatki

- 4 litry brzezki przedniej gotujemy osobno i intensywnie przez 30 min w celu karmelizacji  
*17 lut 2017, 13:07*