

Celtyckie - Scottish Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **14**
- SRM **14.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (50%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Red Active | 1 kg (25%) | 80 % | 35 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (12.5%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.2 kg (5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.15 kg (3.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Żytni | 0.1 kg (2.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.05 kg (1.3%) | 73 % | 1001 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 15 g | 60 min | 6.6 % |
| Gotowanie | Fuggles | 5 g | 20 min | 6.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |