

## 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