

# NoName

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **12.9**
- Styl **Scottish Export 80/-**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (37%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Carabelge	0.1 kg (3.7%)	80 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (3.7%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.9%)	55 %	985
Cukier	Cukier	0.3 kg (11.1%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %

## Drożdże

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