

## Peated Scotch Ale

---

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **24**
- SRM **18.9**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5.5 kg (59.5%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (10.8%)	81 %	5
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	2 kg (21.6%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (5.4%)	72.8 %	90
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.7%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	90 min	6.7 %