

## Peated Scottish Ale - BIAB

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **38**
- SRM **21.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.89 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **55.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	2 kg (44.4%)	82 %	10
Ziarno	Peat Smoked Malt	1 kg (22.2%)	74 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	1 kg (22.2%)	75 %	40
Ziarno	Red Crystal	0.5 kg (11.1%)	--- %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	Bramling	20 g	10 min	6 %
Gotowanie	Bramling	10 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki Dębowe Mocno Palone	30 g	Fermentacja cicha	5 dni