

## Porzeczka w kratę (Scottish wee heavy + black currant)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **31.5**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett Maris Otter Pale Ale	3.5 kg (46.7%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Fawcett karmelowy Cara 30EBC	0.5 kg (6.7%)	70 %	30
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.5 kg (6.7%)	65 %	160
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (6.7%)	71 %	300
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (13.3%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.7%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	60 min	3 %
Gotowanie	Falconers Flight	30 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	500 ml	FM

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	500 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- #BIAB - 29.5l wody na start, niska wydajność: 62%  
13 sie 2019, 15:55