

Scotch Old Ale - Jack Daniels

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **8.8**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	3.4 kg (77.3%)	81 %	26
Cukier	cukier trzcinowy nierafinowany	1 kg (22.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	80 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	25 g	10 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe macerowane w Jack Daniels	50 g	Fermentacja cicha	14 dni