

SCOTCHARD

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **22**
- SRM **17**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **230 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **236.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **290.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **282 L**
- Całkowita objętość zacieru **376 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **282 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **102.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **290.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	83 kg (88.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	5 kg (5.3%)	80 %	25
Ziarno	Strzegom 400	5.5 kg (5.9%)	70 %	299
Ziarno	Barwiący	0.5 kg (0.5%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	400 g	60 min	7.5 %
Whirlpool	Challenger	850 g	5 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs