

## Scotisch Export 80 Warka #4

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **20**
- SRM **9.2**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (82.2%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (3.4%)	75 %	30
Ziarno	Cookie Stregom	0.3 kg (10.3%)	75 %	40
Ziarno	Jęczmień palony	0.02 kg (0.7%)	55 %	1300
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (3.4%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	5 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale