

## Scottish Heavy

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV **13.3 %**
- IBU **39**
- SRM **16.9**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8.67 kg (89.2%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt 160	0.8 kg (8.2%)	73.5 %	160
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.5%)	55 %	985
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.2 kg (2.1%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Golding	50 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	35 g	30 min	3.75 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	40 g	20 min	4.5 %