

## Scottish

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.5**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (7.7%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (30.8%)	79 %	10
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.2 kg (6.2%)	79 %	108

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile