

## Scottich Strong Ale

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **26.6**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (53.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (26.7%)	79 %	16
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.7%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BREWGO ALE	Ale	Suche	22 g	brewgo