

Scottish 60 Shilling #2

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **16**
- SRM **8.8**
- Styl **Scottish Light 60/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (94.4%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.1 kg (5.6%)	75 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	8 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Ważne! Karmelizacja - przy wysładzaniu odebrać pierwsze 2-3l i gotować, aż objętość spadnie o połowę. Wysładzać do ~3/4 obj. lub 3 Blg, resztę uzupełnić wodą z baniaka.
Chmiel - cokolwiek na ~15 IBU
Nagazowanie niskie 1,3-1,6
18 maj 2020, 10:43