

Scottish 80

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **11**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **22 min**
- Temp **72 C**, Czas **38 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **22 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **38 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Soufflet	5 kg (87%)	--- %	7
Ziarno	cookie	0.4 kg (7%)	--- %	50
Ziarno	carabohemian	0.3 kg (5.2%)	--- %	190
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Bobek	20 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Bobek	20 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---