

Scottish Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **28**
- SRM **8.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (35.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (49.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.35 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	15 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- po uzyskaniu negatywnej próby jodowej dorzucamy jęczmień palony
13 kwi 2019, 10:57