

SCOTTISH ALE 11 BLG 25L

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **12**
- SRM **12.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (65.1%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	1.5 kg (27.9%)	75 %	39
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (4.6%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.13 kg (2.4%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Suche	12.5 g	Mauribrew