

# Scottish Ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **16.1**
- Styl **Old Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (13.9%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.6%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.8%)	60 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- Schłodzono do 27°C -> piwnica do uzyskania 16°C  
11 lut 2022, 17:06