

## Scottish ale

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **14**
- SRM **8.9**
- Styl **Scottish Light 60/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (92%)	83 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.075 kg (3.4%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.075 kg (3.4%)	72 %	236
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.025 kg (1.1%)	60 %	690

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm12	Ale	Płynne	120 ml	---