

## 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 | ---          |