

SCOTTISH ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **17.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **160 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **164.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **198.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **136.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **167.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **136.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **92.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **198.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Promise	24.8 kg (81.6%)	81 %	6
Ziarno	Crystal Malt	4.8 kg (15.8%)	75 %	160
Ziarno	Chocolate Malt	0.8 kg (2.6%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	200 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Kultury	100 g	Safale