

Scottish Ale

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **15.8**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **22 C**, Czas **0 min**
- Temp **31 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **22.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **22C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **31C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (63.3%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (18.1%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.7 kg (12.7%)	72 %	236
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (3.6%)	83 %	5
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.13 kg (2.4%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	15 %
Gotowanie	East Kent Goldings	37 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=GXKCXX9>
8 cze 2017, 09:37