

Scottish Ale

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **29**
- SRM **10.8**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (87%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.1 kg (2.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caraamber | 0.1 kg (2.2%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Weyermann - Caraaroma | 0.1 kg (2.2%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.1 kg (2.2%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Roasted Barley | 0.1 kg (2.2%) | 55 % | 591 |
| Ziarno | castlemalting whisky chateau | 0.1 kg (2.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Willamette | 50 g | 60 min | 5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe | 30 g | Fermentacja cicha | 7 dni |