

## Scottish Ale

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **20**
- SRM **16.2**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	3.5 kg (76.4%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.7 kg (15.3%)	72 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (5.5%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.13 kg (2.8%)	73 %	887

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's