

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 |