

Scottish Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **8**
- SRM **16.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **77.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.8 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (13.9%)	72 %	236
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.6%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (2.8%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	east	30 g	60 min	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis