

## Scottish Ale mix

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM **16.8**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (48.6%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (14.3%)	75 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.7%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.9%)	68 %	1200
Cukier	glukoza	1 kg (28.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---