

Scottish brown ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **31**
- SRM **21.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (7.1%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	karmelowy	0.5 kg (7.1%)	79 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	60 min	9 %