

## Scottish Export

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **16.5**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64.3%)	80 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (8%)	70 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Torfem	1 kg (16.1%)	80 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.4%)	70 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.12 kg (1.9%)	70 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Challenger	25 g	3 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- burzliwa 9 dni 16 oC  
cicha 9 dni 17 oC  
*20 kwi 2017, 22:56*