

Scottish Export 80/-

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **19.3**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (64.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.085 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.6%)	79 %	10
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.2 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.3%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs