

## Scottish Export 80/- 12°Blg (Homebrewing.pl)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **7.3**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Viking Malt)	2.7 kg (91.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód Bursztynowy (Viking Malt)	0.25 kg (8.4%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień prażony (Vking Malt)	0.015 kg (0.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale