

## Scottish Export 80

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **36.8**
- Styl **Scottish Export 80/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (7.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.1 kg (1.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.04 kg (0.8%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	15 g	60 min	11 %
Whirlpool	East Kent Goldings	12 g	30 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale