

Scottish Export

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **22.1**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	4.8 kg (96%)	83 %	6
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	22 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz	15 g	10 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	175 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Do zacierania: 3 g chlorku wapnia + 2 g gipsu piwowarskiego
Do gotowania: 3 g chlorku wapnia + 1 g gipsu piwowarskiego
Na koniec gotowania: 2 g pożywki dla drożdży
3 lis 2016, 09:07