

Scottish Heavy 70/-

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **14.7**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	3 kg (63.8%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony torfem 20ppm	1 kg (21.3%)	74 %	6
Ziarno	Crystal	0.5 kg (10.6%)	70 %	160
Ziarno	Dark Crystal	0.1 kg (2.1%)	71 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.1%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile