Scottish Heavy

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **---**
- IBU **19**
- SRM **8.8**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg *(80.9%)*	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg *(7.4%)*	70 %	70
Ziarno	crystal	0.6 kg *(8.8%)*	--- %	160
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg *(2.9%)*	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Whitbread Golding (WGV)	35 g	60 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.