

# Scottish Light 60 #1 - Browar na Wyżynie #1

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **15**
- SRM **14.2**
- Styl **Scottish Light 60/-**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	1.8 kg (56.3%)	80 %	6
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	0.3 kg (9.4%)	78 %	22
Ziarno	cookie (bursztynowy) Viking Malt	0.3 kg (9.4%)	72 %	60
Ziarno	caramel aromatic - Viking Malt	0.3 kg (9.4%)	75 %	180
Ziarno	karmelowy 150 - Viking Malt	0.15 kg (4.7%)	75 %	150
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.15 kg (4.7%)	70 %	300
Ziarno	pszeniczny karmelowy Viking Malt	0.1 kg (3.1%)	70 %	100
Ziarno	dekstrynowy - Viking Malt	0.1 kg (3.1%)	79 %	13

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Golding (UK) - granulat	20 g	60 min	5.27 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- Profil wody:  
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO Alkalinity Residual  
161.0 20.0 6.0 87.8 46.0 277.9 253.2 126.6

SO42-/Cl- ratio: 0.5 Very Malty

<https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=C91V3FX>  
14 mar 2018, 14:05