

Scottish Light

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **19**
- SRM **8.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.33 kg (84.7%)	80 %	6
Ziarno	Caramunich® typ I	0.06 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.06 kg (3.8%)	71 %	300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.06 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Żytni Crisp	0.06 kg (3.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	12 g	60 min	5 %