

Scottish Strong Ale

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **23**
- SRM **18.2**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (34.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach | 2.4 kg (27.6%) | 80 % | 5.3 |
| Ziarno | Carared | 2 kg (23%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 1 kg (11.5%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.3 kg (3.4%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 30 g | 60 min | 8.2 % |
| Gotowanie | Northdown | 20 g | 10 min | 8.2 % |
| Gotowanie | Mech irlandzki | 0.1 g | 12 min | 1 % |

Drożdże

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