

Scottish Terrier

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **34**
- SRM **20.1**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **150 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **150 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.6%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	7 %
Whirlpool	Chinook	10 g	---	13 %
Na zimno	Chinook	20 g	14 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale