

## Strong ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **19.3**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Pale Ale	2.5 kg (35.2%)	80 %	5.3
Ziarno	Żytni	2.5 kg (35.2%)	85 %	8
Ziarno	Wędzony bukiem	1 kg (14.1%)	75 %	5
Ziarno	Caramunich	0.5 kg (7%)	73 %	160
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.6 kg (8.5%)	78.3 %	148

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Eureka	50 g	60 min	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile