

Strong Scotch Ale

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **23.9**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 13 kg (91.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.4 kg (2.8%) | 75 % | 20 |
| Ziarno | Carawheat (GR) | 0.4 kg (2.8%) | 68 % | 79 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.16 kg (1.1%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (1.4%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 70 g | 60 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 15 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Challenger | 15 g | 15 min | 7 % |

Drożdże

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