

## 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