

Strong Scotch Ale

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **25**
- SRM **16.4**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadź używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony torfem Viking Malt	1.6 kg (19.4%)	82 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.1 kg (1.2%)	77 %	97
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	985
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (3.6%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	30 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Northdown	20 g	10 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile