

## Strong Scotch Ale

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **14**
- SRM **13.6**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (63.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (21.3%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.75 kg (8%)	74 %	3
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.25 kg (2.7%)	78 %	108
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.3 kg (3.2%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile