

Szkocie

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **34**
- SRM **13.1**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 9 kg (76.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.4 kg (3.4%) | 77 % | 120 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.1 kg (0.9%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (17.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.2 kg (1.7%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 60 g | 60 min | 8.4 % |
| Gotowanie | Challenger | 10 g | 15 min | 5 % |
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 15 min | 8.4 % |