

# Szkocka - Scottish Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **19.2**
- Styl **Scottish Light 60/-**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.8 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (13.9%)	72 %	236
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.6%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (2.8%)	60 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki whisky	25 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Płatki kasztanowca	15 g	Fermentacja cicha	7 dni