

Szkocki Ale

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **24**
- SRM **12.3**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadź używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (65.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilznieński	1 kg (21.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.05 kg (1.1%)	77 %	97
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.1%)	55 %	985
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (4.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	110 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile