

## Szkockie

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **14**
- SRM **15.6**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.1 kg (86.8%)	83 %	6
Ziarno	Bestmalz Red X	0.13 kg (5.4%)	79 %	70
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.13 kg (5.4%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.06 kg (2.5%)	20 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	12 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

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