

## Szkockie Ale

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **17**
- SRM **7.9**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (66.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (11.1%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.1%)	79 %	45
Ziarno	Carared	0.5 kg (11.1%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis