

Szkockie Ale w kratę #2

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **23**
- SRM **19.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8.5 kg (78%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Castle Malting Whisky Nature | 2 kg (18.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.4 kg (3.7%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 60 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 40 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's -M15 Empire Ale | Ale | Suche | 12 g | Mangrove Jack's |

Notatki

- 17C - WEE HEAVY
Dobrze zmodyfikowany sód pale ale, z dodatkiem palonego jęczmienia w ilości do 3% zasypu. Można użyć sόδu typu crystal w celu nadania koloru; sódkość zwykle nie pochodzi jednak od sόδu karmelowego, a jest efektem niskiego nachmienia, wysokich temperatur zacierania oraz karmelizacji podczas gotowania. Małe dodatki sódów wędzonych dodają piwu głębi, choć charakter torfowy (czasami określanego jako ziemisty lub wędzony) może również pochodzić od oryginalnych drożdży oraz lokalnej wody. Obecność chmielu choć

jest minimalna, to jednak chmiele angielskie są bardziej autentyczne. Typowa dla tego stylu jest umiarkowanie miękka woda.

28 wrz 2018, 16:01