

## Szkockie Ale w kratę

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **26**
- SRM **17.5**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (56.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.5%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (5.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (11.2%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.4 kg (4.5%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	40 g	10 min	4.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs