

Szkod

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **43**
- SRM **7.3**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (34.5%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.5%)	79 %	22
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (19.5%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Hallertau	50 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile