

## Szkos

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **24**
- SRM **20.4**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **79.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	5 kg (71%)	79 %	6
Ziarno	Słód Golden Ale	1 kg (14.2%)	80 %	12
Ziarno	Słód Carahell	0.5 kg (7.1%)	--- %	25
Ziarno	Słód karmelowy 50 EBC	0.25 kg (3.6%)	75 %	50
Ziarno	Słód Special B	0.25 kg (3.6%)	--- %	350
Ziarno	Jęczmień prażony	0.04 kg (0.6%)	--- %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	1 ml	White Labs