

Szkot

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU ---
- SRM **16.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (55.9%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	2 kg (24.8%)	78 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.2%)	75 %	30
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.4 kg (5%)	61 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.5 kg (6.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.9%)	55 %	985