

## szkot

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **12.2**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (35.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.8 kg (49.3%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.15 kg (4.1%)	75 %	59
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.35 kg (9.6%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bramling	35 g	60 min	6 %
Gotowanie	Bramling	15 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	1000 ml	Danstar