

Szyling

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **12.9**
- Styl **Scottish Export 80/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (86.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.35 kg (12.1%)	70 %	49
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.7%)	55 %	985

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	120 ml	Fermentum Mobile