

## Szkockie Ale w kratę #2

- Gravity **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **23**
- SRM **19.7**
- Style **Strong Scotch Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **2 %/h**
- Boil size **34.5 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **32.7 liter(s)**
- Total mash volume **43.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **69 C**, Time **70 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **32.7 liter(s)** of strike water to **77.2C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **69C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **12.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **34.5 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	8.5 kg (78%)	80 %	5
Grain	Castle Malting Whisky Nature	2 kg (18.3%)	85 %	4
Grain	Jęczmień palony	0.4 kg (3.7%)	55 %	985

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	60 g	60 min	5.1 %
Boil	East Kent Goldings	40 g	10 min	5.1 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Dry	12 g	Mangrove Jack's

### Notes

- 17C - WEE HEAVY  
Dobrze zmodyfikowany sód pale ale, z dodatkiem palonego jęczmienia w ilości do 3% zasypu. Można użyć sόδu typu crystal w celu nadania koloru; sódkość zwykle nie pochodzi jednak od sόδu karmelowego, a jest efektem niskiego nachmienia, wysokich temperatur zacierania oraz karmelizacji podczas gotowania. Małe dodatki sódów wędzonych dodają piwu głębi, choć charakter torfowy (czasami określanego jako ziemisty lub wędzony) może również pochodzić od oryginalnych drożdży oraz lokalnej wody. Obecność chmielu choć

jest minimalna, to jednak chmiele angielskie są bardziej autentyczne. Typowa dla tego stylu jest umiarkowanie miękka woda.  
*Sep 28, 2018, 4:01 PM*