

Great Scot!



Style Wee Heavy
Type All Grain
Batch Size 19L
Boil Time 60 min.

IBU: 19
Colour (SRM): 22
Carbonation: 2.4



Pre-boil Gravity: 1.076
Original Gravity: 1.083
Final Gravity: 1.026

NOTE:

Grainfather / Brewzilla and other all in one systems will have different water volumes.

Water Volumes (Cooler / Mash Tun)

Mash: 19.75 L
Sparge: 9.5 L
Total: 29.25 L
Boil Volume: 23.3 L

Fermentables: 7.03kg

6.1kg Pale Malt – Golden Promise
570g Victory Malt
270g Caramel 80L Malt
85g Roasted Barley

Hops: 35g

35g Willamette 60 min.

Yeast:

1 Wyeast 1728 Scottish Ale

Mash Profile:

69°C 60 min. Mash In
76°C 10 min. Mash Out

Fermentation Profile:

22°C 7 Days Primary
22°C 7 Days Secondary

Measurements:

Boil Volume:

Pre-boil Gravity:

Post-boil Volume:

Original Gravity:

Bottling Volume:

Final Gravity:

Carbonation Sugar:

Brewing Notes:



Order again! Scan QR Code

Great Scot!



Style Wee Heavy
Type Tout grains
Lot 19L
Temps d'ébullition 60 min.

IBU: 19
Couleur (SRM): 22
Carbonatation: 2.4
Gravité
Avant ébullition: 1.076
Gravité originale: 1.083
Gravité finale: 1.026



NOTE:

Grainfather / Brewzilla et autres systèmes tout-en-un auront des volumes d'eau différents.

Volumes d'eau (galière / cuve d'empâtage)
Empâtage: 19.75 L
Rinçage: 9.5 L
Total: 29.25 L
Vol. d'ébullition: 23.3 L

Fermentescibles: 7.03kg

6.1kg Malt Pale – Golden Promise
570g Malt Victory
270g Malt Caramel 80L
85g Malt Orge Rôti

Houblons: 35g

35g Willamette 60 min.

Levure:

1 Wyeast 1728 Scottish Ale

Profile d'empâtage:

69°C 60 min. Début d'empâtage
76°C 10 min. Fin d'empâtage

Profile de fermentation:

22°C 7 Jours Primaire
22°C 7 Jours Secondaire

Lectures et mesures:

Volume d'ébullition:

Gravité pré-ébullition:

Volume pré-ébullition:

Gravité originale:

Volume d'embouteillage:

Gravité finale:

Sucre (carbonatation):

Note de brassage:



Commandez à nouveau! Scanner le code QR