

Wee Heavy #1

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **21**
- SRM **18.1**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.5 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (17.2%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.3%)	70 %	299
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	1 kg (8.6%)	100 %	2
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.9%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis