

## Wee Heavy

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **24.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale             | 5 kg (53.3%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 1 kg (10.7%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Abbey Castle                | 1 kg (10.7%)   | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 1 kg (10.7%)   | 79 %       | 50  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (10.7%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Casle Malting Whisky Nature | 0.3 kg (3.2%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.08 kg (0.9%) | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Kent Goldings | 30 g  | 60 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Kent Goldings | 30 g  | 15 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 250 ml | White Labs   |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ  | Nazwa         | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------|---------------|-------|-------------------|--------|
| Inne | płatki dębowe | 30 g  | Fermentacja cicha | 20 dni |