

WEE HEAVY

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **22**
- SRM **20.2**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (38.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (19.4%)	79 %	11
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Carafa Special I	0.1 kg (1%)	75 %	900
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Pale Ale	3.4 kg (33%)	78 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale