

wee heavy

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **20**
- SRM **10.4**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.88 kg (65.7%)	80 %	5
Ziarno	golden ale	1.5 kg (20.2%)	80 %	9
Ziarno	Carahell	0.38 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.22 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.45 kg (6.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	37.5 g	60 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	25.88 g	Danstar