

Wee Heavy

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **30**
- SRM **18.3**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.45 kg (45.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1.9 kg (35.2%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.45 kg (8.3%)	85 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile