

wee heavy

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **30**
- SRM **15.7**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (69.3%)	80 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5%)	75 %	45
Ziarno	cookie	0.5 kg (5%)	70 %	70
Ziarno	golden ale	2 kg (19.8%)	75 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile