

WEE Heavy

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **31**
- SRM **18.4**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (43.2%)	80 %	6
Ziarno	Pale Ale Soufflet	5 kg (43.2%)	80 %	7
Ziarno	red ale viking - melanoi	0.52 kg (4.5%)	80 %	70
Ziarno	cookie	0.05 kg (0.4%)	70 %	50
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (4.3%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (4.3%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	2000 ml	Fermentum Mobile

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------