

## Wee Heavy

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **24**
- SRM **21.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt          | 5.4 kg (78.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Munich        | 0.7 kg (10.1%) | 80.5 %     | 16  |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Medium     | 0.5 kg (7.2%)  | 74 %       | 108 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Extra Dark | 0.3 kg (4.3%)  | 74 %       | 450 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 10.3 %     |

### Drożdze

| Nazwa                      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 1728 Scottish Ale | Ale | Gęstwa | 400 ml | Wyeast Labs  |