

WEE HEAVY

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **32**
- SRM **18.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **54.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (59.9%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (14.4%)	80 %	5
Ziarno	Wędzony torfem	1 kg (12%)	81 %	5
Ziarno	Melanoidynowy	0.5 kg (6%)	80 %	39
Ziarno	Caramunich Typ II	0.5 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	10 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min