

wee hevy

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **31**
- SRM **16.6**
- Styl **English Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale ale	5 kg (74.9%)	80 %	4
Ziarno	Carabody	0.5 kg (7.5%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (7.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.48 kg (7.2%)	76 %	150
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3%)	70 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min