

# McZainasheff's Wee

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **21.2**
- Styl **Strong Scotch Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **0.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter	8.2 kg (85.4%)	81 %	6
Ziarno	Pale Crystal	0.5 kg (5.2%)	72.8 %	90
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (5.2%)	80 %	15
Ziarno	Crystal Malt	0.3 kg (3.1%)	72 %	236
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- <http://www.piwo.org/topic/12932-artykul-byo-wee-heavy-opis-stylu/>  
*18 kwi 2017, 16:59*