

## Peated Wee - Heavy

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **26**
- SRM **14.9**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.8 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (47%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (16.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	12.5 g	fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe macerowane w whisky Johnnie Walker Double Black	50 g	Fermentacja cicha	20 dni