

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 |