

## Project 30 Imperial Wee Heavy

- Gęstość **30.2 BLG**
- ABV **15 %**
- IBU **46**
- SRM **58.5**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.4%)	79 %	22
Ziarno	bestmalz special x	1 kg (15.4%)	75 %	350
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Peated Malt	0.5 kg (7.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (6.2%)	76 %	150
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.3 kg (4.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (4.6%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	10 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	3000 ml	Wyeast Labs