

Wee Heavy

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **24.7**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	5 kg (53.3%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.7%)	79 %	10
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (10.7%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10.7%)	79 %	50
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	0.3 kg (3.2%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.08 kg (0.9%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Kent Goldings	30 g	15 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	20 dni