

Wee Heavy

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **40**
- SRM **19.8**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1.5 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (51.3%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.1 kg (1.3%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (6.4%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.8%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.6%)	79 %	130
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Nagazowanie 1.9
21 sty 2019, 19:22