

## Wee Heavy

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **37**
- SRM **24**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **40.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **47.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.78 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	Red Ale	3.6 kg (25%)	79 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (3.5%)	75 %	150
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.36 kg (2.5%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.36 kg (2.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.36 kg (2.5%)	76 %	150
Ziarno	Special B Malt	0.43 kg (3%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	70 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	400 ml	Wyeast Labs