

Wee Heavy 2

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **23**
- SRM **21.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min w 72C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	8 kg (88.9%)	80 %	6
Ziarno	Peated	0.2 kg (2.2%)	--- %	5
Ziarno	Caramunich II Best	0.6 kg (6.7%)	73 %	120
Ziarno	Carafa II Best	0.2 kg (2.2%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Perle	25 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Scottish Ale	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs

Notatki

- klasyczny dodatkowo bez peated
Northdown hops
20 lut 2022, 21:34