

Wee Heavy

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **44**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (38.7%)	81 %	4
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	3 kg (38.7%)	85 %	4
Ziarno	specjal x	1 kg (12.9%)	--- %	400
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.3%)	65 %	1400
Ziarno	cara hell	0.2 kg (2.6%)	--- %	50
Ziarno	biscout	0.15 kg (1.9%)	--- %	---
Cukier	Cukier trzcinowy	0.3 kg (3.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
NEWCASTLE DARK ALE M03 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki drożdżowe whisky	50 g	Fermentacja cicha	10 dni