

Wee Heavy

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **24**
- SRM **16.6**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadź używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5 kg (72.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (14.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.5 kg (7.2%) | 74 % | 79 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.15 kg (2.2%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (3.6%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 35 g | 60 min | 7.6 % |