

## wee heavy

---

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **28**
- SRM **20.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (76.9%)	78 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (6.2%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.1%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7.7%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (2.3%)	70 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	izabela	50 g	60 min	5.1 %