

Wee heavy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **15.2**
- Styl **Northern English Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.2 kg (67.2%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	1.2 kg (19.2%)	80 %	18
Płynny ekstrakt	Honey	0.25 kg (4%)	75 %	2
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (2.4%)	60 %	690
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.15 kg (2.4%)	72 %	236
Ziarno	Peat Smoked Malt	0.15 kg (2.4%)	74 %	6
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.4%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	90 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs