

Wee Heavy

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **54**
- SRM **17.4**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **64.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	6.5 kg (72.2%)	80 %	6
Ziarno	Peated Malt	1.5 kg (16.7%)	81 %	5
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (3.3%)	75 %	60
Ziarno	Caramunich II Best	0.3 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Carapils Best	0.3 kg (3.3%)	75 %	5
Ziarno	Carafa II Best	0.1 kg (1.1%)	65 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	18 %
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	15 min	2.4 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	5 min	5 %

Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	5 min	2.4 %
---------------------------	---------	------	-------	-------

Drożdże

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