

## Wee heavy

---

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **13**
- SRM **12.7**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50.7%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (14.5%)	79 %	45
Ziarno	Castle Malting Whisky Nature	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (14.5%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (5.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	60 min	4.8 %