

Wee heavy

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **31**
- SRM **22**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (61.7%)	80 %	7
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (6.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	1 kg (12.3%)	75 %	150
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile