

## Wee heavy

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **23**
- SRM **21.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (25.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.1%)	75 %	150
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.1%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	15 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---