

Wee Heavy

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **24**
- SRM **14.3**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (87.4%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.5 kg (5.5%)	74 %	79
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (2.2%)	72 %	236
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (4.4%)	79 %	22
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	35 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	First Gold	15 g	15 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile