

## Wee Heavy

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **37**
- SRM **26.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (56.7%)	78 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (7.1%)	72 %	236
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.05 kg (0.7%)	55 %	591
Ziarno	Żytni	1 kg (14.2%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.2%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	25 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	150 ml	Safale