

Wee Heavy

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **36**
- SRM **18.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **57.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	6 kg (64.7%)	78 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.33 kg (3.6%)	72 %	236
Ziarno	Special B Malt	0.33 kg (3.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.07 kg (0.7%)	55 %	591
Ziarno	Żytni	1 kg (10.8%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski	1 kg (10.8%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.53 kg (5.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Challenger	20 g	70 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	50 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale
-------------	-----	--------	--------	--------