

Wee Heavy (Centrum Piwowarstwa)

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **27**
- SRM **15.5**
- 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 **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 **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (51.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	2.1 kg (29.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.45 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	0.4 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.35 kg (5%)	61 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar