

Wee-Heavy (K)

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **34**
- SRM **23.3**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	6 kg (80%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.2 kg (2.7%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (5.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.2 kg (2.7%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.7%)	68 %	400
Ziarno	Monachijski Ciemny Bestmalz	0.5 kg (6.7%)	100 %	28

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Espe	Ale	Gęstwa	50 ml	PRIV

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Sól Epsom	1 g	Zacieranie	95 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2.3 g	Zacieranie	95 min
2.3 to przeliczona wartość w ml dla 1 g				
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	3 g	Zacieranie	95 min

Notatki

- Woda - 50% demineralizowana + 50% kranowa
Woda jaka powinna być:
Calcium (ppm)50-100
Magnesium (ppm)0-30
Alkalinity as CaCO₃40-120
Sulfate (ppm)50-100
Chloride (ppm)50-150
Sodium (ppm)<100
Residual Alkalinity0-60

Po dodaniu soli i wody zdemineralizowanej
Calcium (ppm)67
Magnesium (ppm)10
Alkalinity as CaCO₃78
Sulfate (ppm)93
Chloride (ppm)81
Sodium (ppm)26
Residual Alkalinity24
27 sie 2020, 15:06