

## Wee Heavy na Strzegomiu

- Gęstość **25.5 BLG**
- ABV **12 %**
- IBU **34**
- SRM **22.5**
- Styl **American Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (50%)	79 %	13
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 80	1 kg (14.3%)	76 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	16 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---