

wee heavy - Szkocki Topór

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **27**
- SRM **10.5**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski ciemny	0.5 kg (7.1%)	80 %	26
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt - Red Ale	1 kg (14.3%)	81 %	53
Cukier	Sugar, Clear	1 kg (14.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's -M15 Empire Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's

Notatki

- Cukier rozpuścić w około 0,5l ciepłej wody, wystudzić i dodać w 3 dniu fermentacji burzliwej (nie dodawać przy gotowaniu brzezki, gdyż zbyt wysoki ekstrakt może utrudnić pracę drożdżom)
8 lis 2020, 10:59