

Wee Heavy -szop

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **19**
- SRM **14.6**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (16.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (5.6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.5 kg (5.6%) | 77 % | 97 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.1 kg (1.1%) | 55 % | 985 |
| Cukier | trzciniowy | 0.4 kg (4.4%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę | Ale | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |