

## 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