

Wee Heavy v1

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **7**
- SRM **15.9**
- Styl **Strong Scotch Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (47.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (31.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.15 kg (2.4%)	77 %	97
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.15 kg (2.4%)	100 %	99
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	80 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs