

# 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**
- Wysładzaj 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  |