

## Wee Heavy

---

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **15.1**
- Styl **Scottish Heavy 70/-**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.9 L**

### Kroki

- Temp **67.7 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.7C**
- Wystadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	4.75 kg (98.5%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.07 kg (1.5%)	70 %	1084

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile