

## Wee rye heavy

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **34**
- SRM **6.1**
- Styl **Strong Scotch Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (15.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	3 kg (65.2%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.8 kg (17.4%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.2%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	500 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki dębowe	20 g	Fermentacja cicha	12 dni

Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	20 min
------------	----------------	-----	-----------	--------