

# weeheavy v1

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **21.4**
- Styl **Strong Scotch Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.4 kg (89.5%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (3.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Black Barley (Roast Barley)	0.05 kg (1.3%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs