

# WEEHEAVY

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **31**
- SRM **22.7**
- Styl **Strong Scotch Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony torfem	3 kg (35.3%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (14.1%)	79 %	10
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (23.5%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Castle	0.8 kg (9.4%)	80 %	45
Ziarno	Carawheat (GR)	0.3 kg (3.5%)	68 %	79
Ziarno	Żytni	0.2 kg (2.4%)	85 %	8
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.4 kg (4.7%)	100 %	99
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Special W Malt	0.3 kg (3.5%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Target	23 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale