

Sweaty heel

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **78**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	6
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (28.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	3 min	8.9 %
Na zimno	Hallertau Blanc	90 g	4 dni	9.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	1000 ml	nie pamiętam xD

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min