

AlPA petofiego last

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (17.9%)	61 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (17.9%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	2 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	2 min	10 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	8 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand