

## AIPA 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    |