

Salamander APA 7

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **10.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (100%) | 80 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 7 g | 40 min | 11.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 5 g | 5 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 5 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Citra | 5 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Simcoe | 15 g | 0 dni | 1 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 0 dni | 1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |