

## 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    |