

# Salamander APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **11.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	81 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	11 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	15 g	2 dni	1 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	1 %

## Drożdże

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

## Notatki

- Podsumowanie:
    - dobre piwo o umiarkowanej goryczce
    - chwalone przez wiele osób
- 28 kwi 2021, 08:31