

Salamander APAv4 (APAw1)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **13.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4.3 kg (100%)	81 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	0 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	0 dni	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Fermentowane w piwniczace 17C.
Próbowane po 2 tyg: piwo świetne, intensywny zapach cytrusów, mocna goryczka (trochę zbyt mocna?).
6 sie 2021, 20:29