

## 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 brzeczki **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