

Salamander APAv5 (APAw2)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- 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	10 g	60 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	11.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	11.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	0 dni	1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	0 dni	1 %

Drożdże

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

Notatki

- Bardzo dobre - podobne do v4
19 sie 2021, 09:51