

Salamander APAv6 (APAw3)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **13.7**
- 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 jasny	1.7 kg (100%)	81 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	9.1 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.1 %
Na zimno	Cascade	15 g	0 dni	1 %
Na zimno	Amarillo	15 g	0 dni	1 %

Drożdże

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