

## SALAMANDER II

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **80**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (7.7%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	5.6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	5.6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	5.6 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	11.7 %

Na zimno	Cascade	100 g	5 dni	5.6 %
Na zimno	Mosaic	100 g	5 dni	11.7 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	15 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	15 min