

# Salamander Pale Ale v1

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.3%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	12 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	11.1 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Simcoe	30 g	0 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	0 dni	10 %

## Drożdże

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