

## #17 Colorado Session IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **39**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (91.2%)	80 %	5
Ziarno	CaraBody Viking Malt	0.2 kg (5.9%)	75 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (2.9%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	5 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis