

BA Colorado APA 12 Blg

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	88 %	5
Ziarno	CaraBody Viking Malt	0.2 kg (4.8%)	88 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Horizon	10 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	10 min	17 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	3 min	14 %
Whirlpool	Summit	20 g	3 min	17 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	30 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- fermentacja burzliwa 7dni, cicha 14 dni
130g glukozy na 20l piwa
leżakowanie 15 stopni 1-2 tygodnie
12 gru 2022, 10:03