

BA Colorado Double IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.1 kg (91.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking carabody	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	55 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	5 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