

Colorado APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (95.2%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (4.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Horizon	5 g	10 min	13 %
Gotowanie	Summit	5 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	5 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	5 g	0 min	13 %
Na zimno	Nugget	10 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	10 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis