

colorado session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Colorado Pale Ale	4.2 kg (70%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Colorado Honig	1.8 kg (30%)	80 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	0 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	El Dorado	20 g	3 dni	14.2 %

Drożdże

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

Dodatki

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