

# ColoradoApa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	colorado pale base	2 kg (39.6%)	79 %	10
Ziarno	colorado crystal	0.2 kg (4%)	75 %	20
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (4%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (4%)	70 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg (3%)	70 %	2
Płynny ekstrakt	brzezka po bocku	2.3 kg (45.5%)	15 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	5 g	50 min	14 %
Gotowanie	Horizon	15 g	10 min	14 %
Gotowanie	Summit	10 g	1 min	17 %
Na zimno	Horizon	10 g	3 dni	14 %
Na zimno	Summit	20 g	3 dni	17 %
Na zimno	Nugget	30 g	3 dni	13 %