

## #6 Colorado APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (91.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | CaraBody Viking Malt | 0.2 kg (4.1%)  | 75 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.1 kg (2%)    | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.1 kg (2%)    | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 30 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Horizon | 30 g  | 20 min | 14 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit  | 20 g  | 0 min  | 17 %       |
| Na zimno                  | Nugget  | 20 g  | 5 dni  | 13 %       |
| Na zimno                  | Ekuanot | 20 g  | 5 dni  | 14 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa   | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|---------|-------|--------------|------|
| Inne | glukoza | 130 g | Butelkowanie | ---  |