

## #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	---