

BA Colorado APA #01A

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **50**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	VIKING CARABODY MALT	0.2 kg (4.8%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Horizon	10 g	10 min	14 %
Whirlpool	Summit	20 g	0 min	17 %
Whirlpool	Nugget	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Nugget	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	10 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.2 g	Fermentis