

## BA Colorado APA 12,0 Blg

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- 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 **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.2 kg (4.8%)	80 %	5
słód Carabody Viking Malt 0,2 kg				

### Chmiele

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

### Drożdże

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