

## BA Colorado Double IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **45**
- SRM **8.8**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (67.3%)	80 %	5
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (32.7%)	100 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	55 min	11.4 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	20 min	14.1 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Ekuanot	10 g	5 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	30 g	0 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	11.1 %

### Drożdże

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