

## BA Colorado

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (76.9%)	80 %	6
Ziarno	Viking Cara Body	0.2 kg (3.8%)	75 %	8
Cukier	cukier	1 kg (19.2%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Comet	20 g	55 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Comet	10 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	5 min	13.7 %
Gotowanie	Summit	20 g	0 min	13.7 %
Gotowanie	Willamette	10 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Willamette	20 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	5 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------