

## Browamator Colorado APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (81.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.2 kg (6.3%)	79 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.375 kg (11.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	65 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	17 %
Whirlpool	Horizon	10 g	0 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	6 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	6 dni	14 %

### Drożdże

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

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