

## Browamator Colorado APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.2 kg (4.8%)	79 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	55 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	10 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Nugget	20 g	5 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	5 dni	14 %

### Drożdże

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