

Colorado APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	4 kg (95.2%)	87 %	5
Ziarno	Colorado Crystal 10L	0.2 kg (4.8%)	80 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	3 dni	14 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis