

Colorado APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (95.2%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.1 kg (4.8%) | 75 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Horizon | 10 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Horizon | 5 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Summit | 5 g | 10 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 10 g | 0 min | 17 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nugget | 5 g | 0 min | 13 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 5 g | 0 min | 13 % |
| Na zimno | Nugget | 10 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Ekuanot | 10 g | 3 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis |