

# Colorado APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **56**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	4 kg (88.9%)	87 %	5
Ziarno	Colorado Crystal 10L	0.2 kg (4.4%)	80 %	25
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	55 min	14 %
Gotowanie	Summit	10 g	55 min	14.3 %
Gotowanie	Horizon	10 g	5 min	14 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	0 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	10 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %
Na zimno	Nugget	20 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

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