

Colorado APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.3 kg (11.1%)	79 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	0 min	14 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---