

Colorado APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (9.1%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	5 g	5 min	14 %
Gotowanie	Summit	5 g	5 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	14 %
Na zimno	Nugget	10 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	10 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	xyz

Notatki

- 2,2kg siodu na 7l wody do gotowania (kranówka)
11l brzezki po wysładzaniu i 11BLG
Po chmieleniu (gotowanie)12.5BLG, straty po gotowaniu i filtracji ok 2l
29 paź 2021, 21:31