

Colorado APA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (95.2%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.2 kg (4.8%)	79 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	55 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	17 %
Gotowanie	Nugget	10 g	1 min	13 %
Gotowanie	Summit	10 g	1 min	17 %
Na zimno	Nugget	20 g	3 dni	13 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	3 dni	14 %