

Colorado APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	4 kg (95.2%)	75 %	4
Ziarno	Colorado Crystal	0.2 kg (4.8%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	55 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Equinox	10 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

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