

Colorado APA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (3.6%)	75 %	20
Ziarno	Colorado Pale Base	4 kg (72.5%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.55 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.55 kg (10%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.12 kg (2.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (1.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	14 %
Gotowanie	Horizon	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	16.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	3 dni	16.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	13.4 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	Safale