

## Colorado APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (89.9%)	80 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.5%)	75 %	20
Cukier	Cukier biały	0.25 kg (5.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	12.8 %
Gotowanie	Magnum	10 g	55 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	0 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus	10 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Columbus	20 g	5 dni	14 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	13 %

## Drożdże

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