

## Colorado APA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.8%)	75 %	20
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (95.2%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Horizon	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	5 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	0 min	5 %
Whirlpool	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis