

Kolonijna IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **8.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 4.7 kg (94.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Crystal II 200 | 0.25 kg (5.1%) | 71 % | 200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Phoenix | 35 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Fuggles | 25 g | 30 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 20 g | 10 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |