John doe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **38**
- SRM **6.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **12 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **12 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.25 kg *(88.2%)*	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg *(11.8%)*	75 %	65

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Flyer	11 g	55 min	9.8 %
Gotowanie	Sovereign	15 g	30 min	6.1 %
Gotowanie	Fusion UK	15 g	5 min	4.57 %
Na zimno	English Golding	20 g	3 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	---

Notatki

- Za dużo słodu karmelowego,na szczeście chmiel zbalansował intensywny zapach słodu. Zmniejszyć ilość/opóźnić dodanie flyer'a, zwiekszyć ilość English Golding na zimno.
  10 maj 2017, 09:40

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.