

## #048 Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **14**
- SRM **15.1**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcet Maris Otter	2.4 kg (80%)	81 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.4 kg (13.3%)	71 %	220
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (6.7%)	71 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min

Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min
------	----------------------------	-----	-----------	--------