

mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **17**
- SRM **10**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Kroki

- Temp **66.6 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **66.6C**
- Wyśladzaj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (74.9%)	80 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.15 kg (6.6%)	80 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (4.4%)	78 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (4.4%)	78 %	90
Ziarno	Castle Cafe	0.12 kg (5.3%)	75.5 %	250

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	50 min	3.5 %