

Mild

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **17**
- SRM **19.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting - Maris Otter	1.6 kg (70.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.15 kg (6.6%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt castle malting	0.15 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate) crisp malt	0.15 kg (6.6%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma weyermann	0.1 kg (4.4%)	78 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.08 kg (3.5%)	67 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.05 kg (2.2%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	9 g	15 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	2.6 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 12,5l brzeczki 10blg
9 cze 2022, 21:33