

Mild

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **25**
- SRM **14.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **53.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.9 kg (67.1%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.38 kg (8.8%)	74 %	158
Ziarno	Biscuit Malt	0.29 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.29 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.19 kg (4.4%)	80 %	2
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (3.5%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.07 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Briess - Roasted Barley	0.05 kg (1.2%)	55 %	591

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lubelski	40 g	15 min	6.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl2	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Zacieranie	10 min