

mild

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **16**
- SRM **17.1**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (85%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.23 kg (5.6%)	74 %	118
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.17 kg (4.1%)	72 %	236
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.12 kg (2.9%)	71 %	600
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.1 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	20 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	safale