

Mild Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **13.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	3 kg (69.4%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.5 kg (11.6%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.15 kg (3.5%)	60 %	690
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.67 kg (15.5%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	36 g	50 min	4.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 12 dni fermentacja burzliwa
- 12 dni fermentacja cicha
- 10 gru 2017, 22:13