

Mild Ale 9

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **20**
- SRM **9.6**
- Styl **American Amber Ale**

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 **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (84.5%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Caramel Malt 60L	0.25 kg (7%)	76 %	118
Ziarno	cookie	0.25 kg (7%)	75 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 3kg
Słód cookie VIKING MALT 0,25kg
Słód karmelowy 60 VIKING MALT 0,25kg
Jęczmień prażony VIKING MALT 0,05kg

Chmiel East Kent Goldings 20g
Styrian golding 30g
13 wrz 2018, 19:13