

Mild Wiślany

- Gęstość **8.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **20.8**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.6 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (53.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (33.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (6.7%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.05 kg (3.4%)	70 %	1024
Dodatek	płatki żytnie	0.04 kg (2.7%)	70 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	10 min	3.6 %