

Mild

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **24**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (53.3%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (10.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo I	0.075 kg (4%)	70 %	690
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.1 kg (5.3%)	73 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (10.7%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (16%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale