

#040 Mild

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **18**
- SRM **15.9**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.1 kg (56.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.1 kg (29.7%) | 79 % | 15 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.1 kg (2.7%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.2 kg (5.4%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.1 kg (2.7%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | fawcett chocolate | 0.1 kg (2.7%) | --- % | 1175 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Target | 15 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Bramling | 10 g | 5 min | 5.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast 1469 West Yorkshire Ale | Ale | Gęstwa | 200 ml | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | whirfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | pożywka dla drożdży Wyeast | 3 g | Gotowanie | 10 min |