

## #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

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min