

#048 Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **14**
- SRM **15.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Fawcet Maris Otter | 2.4 kg (80%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.4 kg (13.3%) | 71 % | 220 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.2 kg (6.7%) | 71 % | 500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 60 min | 5.7 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g | 5 min | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM11 Wichrowe Wzgórza | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

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 |
|------|----------------------------|-----|-----------|--------|