

2# Mild

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **17.1**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter Pale Ale	2 kg (75.5%)	80 %	8
Ziarno	Fawcett - Pale Crystal	0.5 kg (18.9%)	72.8 %	90
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (5.7%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	30 g	30 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale