

## #70 Mild Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **19**
- SRM **13.9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **70 C**, Czas **35 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.52 kg (62.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.336 kg (8.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.36 kg (8.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (9.9%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.32 kg (7.9%)	79 %	45
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.1 kg (2.5%)	74 %	296

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	30 ml	---
----------------------	-----	--------	-------	-----