

#81 Mild

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **13**
- SRM **10.6**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.7 L** wody do zacierania do **79.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet Pale Ale	0.28 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.16 kg (25.4%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.06 kg (9.5%)	79 %	45
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.06 kg (9.5%)	72 %	49
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.02 kg (3.2%)	72 %	150
Ziarno	Special W Malt	0.05 kg (7.9%)	65.2 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra	Ale	Płynne	50 ml	Kveik