

## Crisp Mild

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **14**
- SRM **7.3**
- 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 **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna malt crisp	2.95 kg (85.5%)	80 %	8
Ziarno	Brown crisp	0.1 kg (2.9%)	72 %	135
Ziarno	Wheat malt crisp	0.2 kg (5.8%)	82 %	4
Ziarno	Crystal Light crisp	0.2 kg (5.8%)	72 %	170

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	5 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Phoenix	5 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Phoenix	5 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5 g	0 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis