

# Jasny Mild

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **23**
- SRM **14.1**
- Styl **Mild**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **25.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (57.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (23%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2.3%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	lunga	30 g	5 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis