

## ŁAGODNE

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **23**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **3 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **3 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (57.1%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (9.5%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.15 kg (5.7%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Carafa III	0.025 kg (1%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	6 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	10 min	10 %