

## Mil(or)d

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **17**
- SRM **11.3**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.43 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **85 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Mild Malt                   | 3 kg (85.5%)   | 80 %       | 8    |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 120L | 0.5 kg (14.2%) | 72 %       | 200  |
| Ziarno | Chocolate                   | 0.01 kg (0.3%) | 73 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 30 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 4 g   | Gotowanie | 15 min |