

## 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**
- Wyszadzaj 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