

Mild

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **21**
- SRM **12.2**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.87 kg (66.5%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.28 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.18 kg (6.4%)	79 %	45
Ziarno	Caramunich® typ I	0.16 kg (5.7%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.13 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.06 kg (2.1%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.03 kg (1.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	20 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Wzorowane na <https://www.facebook.com/BrowarGaraz/photos/a.1818099261793971/2156208531316374/?type=3>
15 paź 2018, 17:50