

Mild #18

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **17.9**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (72.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.1 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (10.1%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EKG	15 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	EKG	20 g	15 min	5.2 %

Drożdże

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

FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	120 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	--------	------------------