

## mild #2

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **15**
- SRM **17.7**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter fawcett	3.3 kg (69.5%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.4%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (6.3%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (6.3%)	70 %	128
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Caramel chateau castle malting	0.1 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (3.2%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	20 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Pszeniczny czekoladowy po 90min zacierania.  
*8 gru 2022, 09:36*