

## Mild

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **31.5**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (7.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (7.1%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Notatki

- Słód czekoladowy wrzucić na ostatnie 10 min. zacierania albo po próbie jodowej. Żeby nie było zbyt dużo posmaków palonych.  
18 wrz 2016, 15:17