

Mild

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **17**
- SRM **15.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.51 kg (29.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (11.7%)	60 %	3
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.085 kg (5%)	70 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.085 kg (5%)	60 %	550
Ziarno	Special W	0.085 kg (5%)	80 %	280
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.74 kg (43.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles'20	10 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles'20	10 g	5 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	1.8 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	1.5 g	Zacieranie	15 min
1.5ml/10l wody do wysładzania.				