

Mild

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **17**
- SRM **18**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.75 kg (34.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.1 kg (4.7%)	80 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (2.3%)	70 %	299
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (4.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (7%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	6.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irl.	4 g	Gotowanie	10 min