

## Mild

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **11.7**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	1.6 kg (80%)	80 %	8
Ziarno	Fawcett Amber	0.15 kg (7.5%)	70 %	125
Ziarno	Colorado - Honig Malt	0.15 kg (7.5%)	80 %	15
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.1 kg (5%)	80 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Epic	15 g	45 min	3.7 %
Gotowanie	Epic	15 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Epic	20 g	5 min	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP006 - Bedford British	Ale	Płynne	40 ml	---