

## Mild

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **25**
- SRM **14.5**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **53.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt      | 2.9 kg (67.1%) | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Dark     | 0.38 kg (8.8%) | 74 %       | 158  |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.29 kg (6.7%) | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.29 kg (6.7%) | 85 %       | 4    |
| Ziarno | Oats, Flaked                | 0.19 kg (4.4%) | 80 %       | 2    |
| Ziarno | Fawcett - Brown             | 0.15 kg (3.5%) | 72 %       | 180  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.07 kg (1.6%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Briess - Roasted Barley     | 0.05 kg (1.2%) | 55 %       | 591  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 15 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Lubelski | 40 g  | 15 min | 6.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP008 - East Coast Ale Yeast | Ale | Płynne | 150 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa       | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl2       | 7 g   | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc-T | 2.5 g | Zacieranie | 10 min |