

Mild

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **20**
- SRM **14.6**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **150 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **150 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.9 kg (45%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (40%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (5%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.075 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.075 kg (3.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	10 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	16 g	15 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlflocT	2 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	180 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	30 min
Do wody do wysładzania - 2ml/12l				