

MILD

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **13**
- SRM **11.3**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	3 kg (81.1%)	80 %	8
Ziarno	słód Crystal Castlemalting	0.5 kg (13.5%)	70 %	150
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (5.4%)	70 %	185

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	5 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	20 ml	---
Wyeast - Ringwood Ale	Ale	Gęstwa	233 ml	---

Notatki

- chmielenie ok
słód - braki MILD (jaki zastępnik lub zamówić)
zacieranie (przemysleć)
drożdże raczej ok- spr opis
14 lip 2017, 15:02