

Mild Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **13.4**
- 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 **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mild Malt | 3 kg (69.4%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.5 kg (11.6%) | 75 % | 39 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.15 kg (3.5%) | 60 % | 690 |
| Dodatek | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 0.67 kg (15.5%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 36 g | 50 min | 4.5 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 6 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- 12 dni fermentacja burzliwa
12 dni fermentacja cicha
10 gru 2017, 22:13