Mild Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **20**
- SRM **15.2**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.75 kg *(28.1%)*	80 %	5
I might use Mild Malt here in the future				
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.7 kg *(26.2%)*	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg *(7.5%)*	79 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg *(11.2%)*	79 %	45
Castle Malting Biscuit 50 EBC				
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg *(7.5%)*	78 %	120
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.3 kg *(11.2%)*	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.08 kg *(3%)*	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Brown	0.08 kg *(3%)*	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg *(2.2%)*	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	5 g	20 min	4.5 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	20 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	6.8 g	Danstar

Notatki

- Zakładana długość fermentacji - wyłącznie burzliwa w ~18C przez około 9 dni.

  Użyję 75g do nagazowania piwa (do ponownego przeliczenia).

  Receptura bazowana na:
  https://wiki.piwo.org/Mild,_Jacek_Stachowski_(Stasiek)

  Piwo będzie uwarzone metodą BIAB, zatem do zacierania wykorzystam 18.5l wody.
  Skład wody:
  -18.5l wody Oaza z Biedronki

  Ca: 60.1
  Mg: 13.3
  SO4: 69
  Na: 5
  Cl: 18
  HCO3: 134
  Alkalinity: 110

  Docelowy skład wody:
  Ca: 100
  Mg: 20
  SO4: 125
  Na: 0
  Cl: 125
  HCO3: 134
  Alkalinity: 110

  Dodać:
  Calcium Chloride CaCl2 - 4g
  Epsom Salt MgSO4 - 3g

  Docelowy skład wody po modyfikacji:
  Ca: 119
  Mg: 29
  SO4: 132
  Na: 5
  Cl: 122
  HCO3: 132.2
  Alkalinity: 111
  RA: 9.2

  SO42-/Cl- ratio: 1.1 Balanced
  5 gru 2020, 07:15

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.