

## 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 brzezki **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**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### 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 %

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\\_\(Stasiek\)](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