

Mild Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **21**
- SRM **19.2**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.9 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	3.75 kg (81.5%)	80 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.65 kg (14.1%)	72 %	200
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.2 kg (4.3%)	60 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	38 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Płynne	900 ml	Fermentum Mobile