

Mild Ale 9

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **20**
- SRM **9.6**
- Styl **American Amber Ale**

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 **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (84.5%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Caramel Malt 60L	0.25 kg (7%)	76 %	118
Ziarno	cookie	0.25 kg (7%)	75 %	50
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Golding	30 g	15 min	3.6 %

Notatki

- Słód pale ale VIKING MALT 3kg
- Słód cookie VIKING MALT 0,25kg
- Słód karmelowy 60 VIKING MALT 0,25kg
- Jęczmień prażony VIKING MALT 0,05kg

Chmiel East Kent Goldings 20g
Styrian golding 30g
13 wrz 2018, 19:13