

Mild Ale (Homebrewing.pl) w trakcie

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **15**
- SRM **9.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (87.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.125 kg (6.1%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy Czerwony Strzegom	0.1 kg (4.8%)	75 %	59
Ziarno	Jęczmień prażony Strzegom	0.04 kg (1.9%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale