

Mild nr 1

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **13**
- SRM **14.7**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.75 kg (82.1%)	80 %	7
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.25 kg (7.5%)	74 %	315
Ziarno	Briess - Special Roast Malt	0.25 kg (7.5%)	72 %	79
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.1 kg (3%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Notatki

- Receptura probna, do dopracowania
25 kwi 2025, 22:00