

mild z dzikim ryżem

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **26**
- SRM **17.7**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (73.4%)	80 %	5
Ziarno	dziki ryż	0.25 kg (11.5%)	70 %	0
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (4.6%)	78 %	400
Ziarno	crystal I - Fawcett	0.15 kg (6.9%)	72 %	165
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.08 kg (3.7%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	10 min	4.5 %