

## Mild

- Gęstość **8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **24**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale     | 1 kg (53.3%)   | 78 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny                    | 0.2 kg (10.7%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafa I | 0.075 kg (4%)  | 70 %       | 690 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal        | 0.1 kg (5.3%)  | 73 %       | 300 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate      | 0.2 kg (10.7%) | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30            | 0.3 kg (16%)   | 75 %       | 30  |

### 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 | 11.5 g | Safale       |