

## piwo ciemne, piwo lekkie, piwo z anglii

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **16**
- SRM **19.6**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	castlemalting pilsen	1.3 kg (71%)	80.5 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (5.5%)	73 %	80
Ziarno	red ale viking malt	0.1 kg (5.5%)	75 %	70
Ziarno	weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.13 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.1 kg (5.5%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (5.5%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	6 g	60 min	10.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs