

## Wheat&Rice Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **15**
- SRM **12.9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (30.3%)	80 %	4
Ziarno	Brązowy Ryż	0.5 kg (12.1%)	70 %	2
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.35 kg (8.5%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.1 kg (2.4%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.4%)	75 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.07 kg (1.7%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.75 kg (42.5%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	30 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs