

## Mild Ale

---

- Gravity **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **20**
- SRM **15.2**
- Style **Mild**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **13 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **13.7 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **16.6 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **8 liter(s)**
- Total mash volume **10.7 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **70 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **8 liter(s)** of strike water to **76C**
- Add grains
- Keep mash **70 min** at **68C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **11.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **16.6 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	0.75 kg (28.1%)	80 %	5
I might use Mild Malt here in the future				
Grain	Viking Pilsner malt	0.7 kg (26.2%)	82 %	4
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (7.5%)	79 %	16
Grain	Biscuit Malt	0.3 kg (11.2%)	79 %	45
Castle Malting Biscuit 50 EBC				
Grain	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (7.5%)	78 %	120
Grain	Viking Wheat Malt	0.3 kg (11.2%)	83 %	5
Grain	Fawcett - Crystal	0.08 kg (3%)	70 %	160
Grain	Fawcett - Brown	0.08 kg (3%)	72 %	180
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (2.2%)	73 %	1001

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Boil	Fuggles	5 g	20 min	4.5 %

Boil	East Kent Goldings	5 g	20 min	5.1 %
Aroma (end of boil)	Fuggles	5 g	5 min	4.5 %
Aroma (end of boil)	East Kent Goldings	5 g	5 min	5.1 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Danstar - Windsor Ale	Ale	Dry	6.8 g	Danstar

## Notes

- Zakładana długość fermentacji - wyłącznie burzliwa w ~18C przez około 9 dni.

Użyję 75g do nagazowania piwa (do ponownego przeliczenia).

Receptura bazowana na:

[https://wiki.piwo.org/Mild,\\_Jacek\\_Stachowski\\_\(Stasiek\)](https://wiki.piwo.org/Mild,_Jacek_Stachowski_(Stasiek))

Piwo będzie uwarzone metodą BIAB, zatem do zacierania wykorzystam 18.5l wody.

Skład wody:

-18.5l wody Oaza z Biedronki

Ca: 60.1

Mg: 13.3

SO4: 69

Na: 5

Cl: 18

HCO3: 134

Alkalinity: 110

Docelowy skład wody:

Ca: 100

Mg: 20

SO4: 125

Na: 0

Cl: 125

HCO3: 134

Alkalinity: 110

Dodać:

Calcium Chloride CaCl2 - 4g

Epsom Salt MgSO4 - 3g

Docelowy skład wody po modyfikacji:

Ca: 119

Mg: 29

SO4: 132

Na: 5

Cl: 122

HCO3: 132.2

Alkalinity: 111

RA: 9.2

SO42-/Cl- ratio: 1.1 Balanced

Dec 5, 2020, 7:15 AM