

## Łagodny

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **18**
- 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 brzeczki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Maris Otter Crisp                | 2.16 kg (73.5%) | 83 %       | 6    |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3           | 0.2 kg (6.8%)   | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Pszeniczny                       | 0.2 kg (6.8%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Biscuit Malt                     | 0.2 kg (6.8%)   | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate)   | 0.08 kg (2.7%)  | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.06 kg (2%)    | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony                  | 0.04 kg (1.4%)  | 55 %       | 985  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 4 g   | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | lunga | 5 g   | 20 min | 12.5 %     |