

mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **19**
- SRM **9.6**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (88%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.17 kg (10%)	79 %	50
Ziarno	Czekoladowy	0.035 kg (2.1%)	60 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	18 g	60 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	40 ml	Safale