

Mild

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **9.9**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Kraków_Pilzneński	1.5 kg (38%)	81 %	4
Ziarno	Kraków_Monachijski	0.5 kg (12.7%)	80 %	16
Ziarno	Kraków_Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Kraków_Weyermann - Carapils	0.85 kg (21.5%)	78 %	4
Ziarno	Kraków_Abbey Castle	0.8 kg (20.3%)	80 %	45
Ziarno	Kraków_Jęczmień palony	0.05 kg (1.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kraków_East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Kraków_Fuggles	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1968 London ESB Ale	Ale	Płynne	200 ml	Wyeast