

Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **15**
- SRM **13.2**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.63 kg (30.9%)	80 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.17 kg (8.3%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.05 kg (2.5%)	70 %	128
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.05 kg (2.5%)	75 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.04 kg (2%)	73 %	887
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (53.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	7.5 g	30 min	12.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	25 ml	White Labs