

Mild

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **17.1**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.4 kg (27.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (27.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (27.4%)	80 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (6.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (6.9%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.03 kg (2.1%)	20 %	650
Ziarno	Jęczmień palony	0.028 kg (1.9%)	55 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	13 g	60 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs