

Mild by Makaron 24.11.2017

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **11.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (87%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (8.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (2.2%)	70 %	299
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (2.2%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	11.3 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	11 g	60 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	14 g	Danstar