

A może mild z resztek?

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **22**
- SRM **21.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.74 kg (30.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (40.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.16 kg (6.5%)	68 %	601
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (8.1%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (4.1%)	70 %	812
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.26 kg (10.6%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %
Whirlpool	lunga	20 g	20 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	50 ml	Wyeast Labs