

## another mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **12.9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (5.5%)	85 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	0.65 kg (35.5%)	79 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.5 kg (27.3%)	81 %	6
Ziarno	Monachijski	0.35 kg (19.1%)	80 %	16
Ziarno	Amber Malt	0.05 kg (2.7%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.08 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Carared	0.05 kg (2.7%)	75 %	39
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.05 kg (2.7%)	60 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	18 g	40 min	4.5 %