

Łagodny

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **18**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.16 kg (73.5%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (6.8%)	76 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.8%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (6.8%)	79 %	45
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.08 kg (2.7%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.04 kg (1.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	4 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	lunga	5 g	20 min	12.5 %