

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 % |