

Lekkie chmielowe

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | bestmalz | 1.9 kg (100%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 30 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz | 40 g | 5 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | fermentis |