

## Mild

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **16.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	3 kg (64.5%)	80 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (10.8%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (10.8%)	75 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (3.2%)	68 %	900
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.8%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	4.5 %