

Mild

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **32.2**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (40.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.32 kg (5.1%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8%)	79 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.27 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (2.4%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale