

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 |