

Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **15**
- SRM **15.5**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (76.8%)	80 %	5
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.25 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (7.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (3.1%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Oats, Flaked	0.055 kg (1.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile