

## MILD

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **20**
- SRM **17.8**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.35 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold	0.3 kg (5.7%)	75 %	120
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (2.8%)	70 %	150
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.8%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.9%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	23 min	2.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs