

Mild

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **20**
- SRM **26.7**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.3 kg (12.5%)	60 %	690
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (16.7%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (8.3%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Golding	15 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar