

Mild

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **15.2**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Malteurop Pale Ale | 4.5 kg (95.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.2 kg (4.3%) | 68 % | 1202 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|---------|-------|--------------|
| US05 | Ale | Kultury | 200 g | --- |