

## mild

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **20.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (75.7%)	80 %	5
Ziarno	brown	0.2 kg (6.6%)	80 %	135
Ziarno	caramel aromatic	0.19 kg (6.3%)	80 %	180
Ziarno	kawowy	0.25 kg (8.2%)	80 %	500
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (3.3%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	8 g	60 min	15.7 %