

Mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **15**
- SRM **13.2**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 0.63 kg (30.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.17 kg (8.3%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.05 kg (2.5%) | 70 % | 128 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.05 kg (2.5%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.04 kg (2%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.1 kg (53.9%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 7.5 g | 30 min | 12.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP004 - Irish Ale Yeast | Ale | Płynne | 25 ml | White Labs |