

Mild

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **17**
- SRM **18.8**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	3 kg (81.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.22 kg (6%)	71 %	1200
Namaczanie całą noc				
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (5.4%)	75 %	59
Namaczanie całą noc				
Ziarno	Castle Malting - Abbey	0.25 kg (6.8%)	80 %	45
Namaczanie całą noc				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	20 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1.25 g	Gotowanie	10 min
Inne	Pożywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	5 min