

## MILD

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **21**
- SRM **15.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (46.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.2 kg (27.9%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (4.7%)	68 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.05 kg (1.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (11.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Lomik	25 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Lomik	25 g	10 min	4.8 %