

Mild

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **14.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.44 kg (74.4%)	83 %	6
Ziarno	Crystal Light	0.225 kg (6.9%)	74 %	160
Ziarno	Pszeniczny podpiekany	0.225 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.18 kg (5.5%)	79 %	50
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.095 kg (2.9%)	70 %	200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.07 kg (2.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.045 kg (1.4%)	55 %	985