

## Mild

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **15**
- SRM **18.4**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (73.2%)	--- %	2
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (7.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %