

Mild

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **22**
- SRM **17.3**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.2 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (43.5%)	78 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.4 kg (8.7%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis