

mild

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **26**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (72.3%)	79 %	6
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (21.3%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (6.4%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	15 g	15 min	6.1 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
english ale	Ale	Suche	10 g	---