

## Mild 9 Blg

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **20**
- SRM **15.9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (81.4%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.22 kg (10%)	75 %	59
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.16 kg (7.2%)	71 %	600
Ziarno	black	0.03 kg (1.4%)	--- %	1200

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile