

Mild Ale

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **19**
- SRM **19**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (5.6%)	70 %	49
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.1 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (5.6%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis