

## mild ale

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **18**
- SRM **19**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (5.6%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (5.6%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5 %