

Mild II

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **39**
- SRM **18.4**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (46.5%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (46.5%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.3 kg (7%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	70 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	---