

Mild nr 2

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **10**
- SRM **15**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.75 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (6.1%)	70 %	128
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (3%)	73 %	887
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.25 kg (7.6%)	71 %	300

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 g	Fermentis