

Mild z resztek

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **18**
- SRM **16.9**
- 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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Pale Malt (2 Row) UK	1.2 kg (33.3%)	78 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (13.9%)	70 %	175
Ziarno	Special x	0.4 kg (11.1%)	75 %	350
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.5 kg (41.7%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	15 g	60 min	9 %