

Mild z wystódzin

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **13.9**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **35 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8.7 kg (86.1%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.7 kg (6.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1%)	70 %	299
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	0.5 kg (5%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	15 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	10 min	4.5 %