

## NUDNA KLASYKA PRZEDSTAWIA: Mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **31**
- SRM **17.1**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (20%)	79 %	22
Ziarno	Crystal 120-140 EBC Thomas Fawcett	0.2 kg (8%)	70 %	130
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.2 kg (8%)	70 %	128
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (4%)	70 %	1024

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile