

## Pierwsza noc

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki --- L

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Muttons Mild Ale	2 kg (66.7%)	100 %	30
Cukier	cukier	1 kg (33.3%)	--- %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale