

Słaby ejl

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **22.1**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2 kg (59.7%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (14.9%) | --- % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (7.5%) | --- % | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (11.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (3%) | --- % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (3%) | --- % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northdown | 22 g | 60 min | 7.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | --- |