

## Dark Mild

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM ---
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best ale Crisp	3.25 kg (81.3%)	90 %	---
Ziarno	Amber Crisp	0.25 kg (6.3%)	80 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Crisp	0.1 kg (2.5%)	80 %	---
Ziarno	Crystal Medium Crisp	0.15 kg (3.8%)	80 %	---
Ziarno	Low colour chocolatr Crisp	0.25 kg (6.3%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	First Gold	5 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Phoenix	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	5 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	150 ml	Omega
---------------	-----	--------	--------	-------

## Notatki

- Piwo rozwodnione do ok. 10BLG.

Warzenie 28.06

Butelkowanie 14.07

Do 9.5l dodano 9g Ancho w proszku - butelkowanie 02.08.23  
28 cze 2023, 14:10