

## Dark mild

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **18.7**
- 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 **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (17.4%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (7.5%)	73 %	80
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.22 kg (5.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (2.5%)	72 %	180
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.05 kg (1.2%)	74 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (5%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5 g	1 min	5.1 %

### Drożdże

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

Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar
----------------------	-----	-------	------	---------