

DARK MILD z wysłodzin z RISa

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **25.8**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.54 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.26 kg (11.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.26 kg (11.3%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.06 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.13 kg (5.6%)	60 %	690
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.06 kg (2.6%)	70 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	23 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %