

13A. Dark Mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **21**
- SRM **16.7**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.32 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (86.2%)	81 %	6
Ziarno	Słód Heritage Crystal Malt - Simpsons Malt	0.35 kg (10.1%)	72 %	180
Ziarno	Carafa III	0.13 kg (3.7%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	30 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCO3	2 g	Zacieranie	60 min