

## Dark mild

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **18**
- SRM **22.2**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (58.8%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.4%)	80 %	2
Ziarno	Carafa III	0.5 kg (7.4%)	70 %	1034
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (7.4%)	70 %	128
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.3 kg (4.4%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	pilgrim	30 g	30 min	11 %