

## Dark Mild

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **12**
- SRM **17.7**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale MEP	2.3 kg (37.7%)	75 %	5
Ziarno	SWAEN RED GOLD	0.6 kg (9.8%)	70 %	40
Ziarno	MEP Carmel	1 kg (16.4%)	70 %	100
Ziarno	Żytni	1 kg (16.4%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.4%)	85 %	4
Ziarno	Swean BLACK	0.2 kg (3.3%)	55 %	1250

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski) szyszka	50 g	60 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile