

## dark mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **15**
- SRM **13.8**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp                  | 1 kg (53.5%)   | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt               | 0.3 kg (16%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150                | 0.1 kg (5.3%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Carared                            | 0.1 kg (5.3%)  | 75 %       | 39  |
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 0.2 kg (10.7%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Amber Malt                         | 0.1 kg (5.3%)  | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II              | 0.07 kg (3.7%) | 70 %       | 837 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 1 g   | Gotowanie | 10 min |