

## Dark Mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **16**
- SRM **13.5**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (52.1%)	83 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.3 kg (15.6%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (13%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Carared	0.08 kg (4.2%)	75 %	39
Ziarno	Amber Malt	0.08 kg (4.2%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.08 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.03 kg (1.6%)	70 %	888

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	45 min	3 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka	1 g	Gotowanie	10 min