

## Dark Mild Ale 2 Beer Cup

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **34**
- SRM **22.9**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (70.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (7%)	65.2 %	320
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (7%)	75 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Minstrel	30 g	10 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis