

## Dark Mild Ale

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **21.8**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (58.8%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (19.6%)	70 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.9%)	70 %	50
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	10 g	20 min	15.5 %