

## Dark Mild II

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **13**
- SRM **19.6**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Ale Maris Otter	1.7 kg (81%)	80.3 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal II	0.2 kg (9.5%)	71.1 %	200
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.1 kg (4.8%)	71.9 %	1200
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (4.8%)	--- %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Golding	5 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile