

Dark mild Test

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **18**
- SRM **17.9**
- 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Best	3 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Münchner Malz Best	0.7 kg (15.6%)	78 %	20
Ziarno	Caramunich 2 Best	0.3 kg (6.7%)	73 %	120
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (2.2%)	70 %	1100
Ziarno	Chocolate Best	0.1 kg (2.2%)	75 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	13.5 %