

DARK MILD z wystódzin z RISa

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **25.8**
- Styl **Mild**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.54 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.26 kg (11.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.26 kg (11.3%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.06 kg (2.6%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt | 0.13 kg (5.6%) | 60 % | 690 |
| Ziarno | Strzegom pszenica prażona | 0.06 kg (2.6%) | 70 % | 1000 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 23 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Fuggles | 10 g | 5 min | 4.5 % |