

Dark Mild

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **23.7**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **55 min**
- Temp **69 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **69C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (49.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (33.9%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (4.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.125 kg (2.8%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us04	Ale	Suche	11.5 g	---