

## Wysłodkowy dark mild

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **34**
- SRM **16.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.89 kg (43%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.64 kg (30.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.23 kg (11.1%)	65 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.05 kg (2.4%)	75 %	43
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.07 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.08 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.05 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Caramunich® typ I	0.05 kg (2.4%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.01 kg (0.5%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	9 g	60 min	12 %