

## Mimik

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **25.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony torfem	0.8 kg (11.1%)	82 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (34.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt red	0.5 kg (6.9%)	80 %	70
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (6.9%)	79 %	22
Ziarno	żytni Strzegom	2.5 kg (34.7%)	75 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.6%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	20 g	10 min	11.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's