

Mocarz

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **70**
- SRM **59.3**
- Styl **Russian Imperial Stout**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (80.9%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4.5%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.63 kg (5.7%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (7.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.8%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	10.3 %
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	9.5 %