

## Mocarz

---

- Gęstość **26.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **64.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	9 kg (79.4%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (4.4%)	79 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.63 kg (5.6%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (7.1%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.4 kg (3.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	60 g	60 min	11 %