

## Mocarz

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **48**
- SRM **11.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (10%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (10%)	75 %	59
Ziarno	red active	1 kg (10%)	75 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %
Gotowanie	Tradition	20 g	5 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis