

## Mocarz

- Gęstość **30 BLG**
- ABV **14.8 %**
- IBU **110**
- SRM **77.5**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5.5 kg (39.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Monachijski	2 kg (14.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (14.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (7.2%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.85 kg (6.1%)	73 %	1001
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.5 kg (3.6%)	75 %	150
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (3.6%)	55 %	985
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.5 kg (3.6%)	74 %	296
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (3.6%)	68 %	1202

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis