

## 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    |