

Ucmor

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **66**
- SRM **79.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (56.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.5 kg (9.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt | 0.5 kg (9.4%) | 74 % | 250 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.3 kg (5.7%) | 73 % | 1200 |
| Ziarno | Carafa II | 0.5 kg (9.4%) | 70 % | 1100 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.5 kg (9.4%) | 68 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Fuggles | 50 g | 70 min | 5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 50 g | 30 min | 4.5 % |