

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 %