

Very Big Moose 29,8blg przeróbka

- Gęstość **29.1 BLG**
- ABV **14.3 %**
- IBU **26**
- SRM **61.2**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 9.5 kg (81.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 1.55 kg (13.3%) | 70 % | 1024 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (5.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 35 g | 70 min | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | cynamon | 1 g | Fermentacja cicha | 21 dni |
| Przyprawa | Kakaowiec ziarna (Cocoa Nibs) | 115 g | Fermentacja cicha | 21 dni |

| | | | | |
|-----------------|--------------|-----|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek sodu | 8 g | Fermentacja cicha | 21 dni |
|-----------------|--------------|-----|-------------------|--------|