

Very Big Moose 29,8blg

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **14**
- SRM **49.9**
- 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 **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.38 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carafa III	1.2 kg (13.3%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.462 kg (5.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 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