

## Moo Moo

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **33**
- SRM **35.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.37 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.34 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.34 kg (5.6%)	73 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.14 kg (2.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.085 kg (1.4%)	55 %	985
Cukier	Laktoza	0.45 kg (7.5%)	90 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	14 g	60 min	13 %
Gotowanie	Nugget	14 g	30 min	13 %