

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 %

Drożdze

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
-----------------	--------------	-----	-------------------	--------