

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
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj 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 |