

## klon elektrycznego indianina (dyi dog)

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.7**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (88.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (4.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6.7%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	2.5 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	35 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3711	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Peppercorns, Pink	2.5 g	Gotowanie	25 min