

Nuns with guns (DYI DOG)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **Premium American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.7%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	80 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	70 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Pilsen Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs