

14# A'la Smocza Głowa

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **10.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (73.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (18.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.25 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Karmelowy cemny	0.1 kg (2.3%)	75 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	1 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	3 dni	4 %
Na zimno	Cascade	15 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis