

Myśliszewicka Smocza Głowa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **47**
- SRM **19.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (62.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.05 kg (25.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.2 kg (4.8%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (7.2%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	7 %
Gotowanie	Nadwiślański	15 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	Nadwiślański	15 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	3 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis