

smocza głowa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **23**
- SRM **10.7**
- Styl **American Amber Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (73.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.8 kg (18.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5.7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (2.3%) | 68 % | 601 |

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 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 1 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |