

# Dzikus+Świerk

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **9.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 3 kg (35.3%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (35.3%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I  | 1 kg (11.8%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Viking melanoidynowy        | 0.5 kg (5.9%) | 75 %       | 60  |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy        | 1 kg (11.8%)  | 70 %       | 49  |