

# 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