

# Świdnickie

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **19.4**
- Styl **English Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1.65 kg (38.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.4%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.7%)	81 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (9.4%)	60 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (5.9%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (5.9%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.22 kg (5.2%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	15.4 %