

# świerkowe

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**

## 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 **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.22 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.11 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.22 kg (8.7%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5.56 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	3.33 g	60 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	świerk	66.67 g	Gotowanie	30 min
Zioło	świerk	22.22 g	Gotowanie	0 min