

# Smoleńskie Mocne

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **27**
- SRM **44.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3 kg (30.9%)	75 %	10
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (25.8%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (10.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (5.2%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (2.6%)	73 %	887
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (2.6%)	70 %	1000
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (5.2%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.3 kg (3.1%)	70 %	1024
Cukier	Glukoza	0.9 kg (9.3%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Barbe Rouge	5 g	40 min	10 %
Gotowanie	Azacca	5 g	40 min	12.5 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	40 min	12 %
Gotowanie	Cashmere	5 g	40 min	7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	40 min	12 %