

# Smoluch

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **32.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.4 kg (81.5%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.9%)	70 %	690
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.4%)	70 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	38 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	450 ml	Safale