

## 29° stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **37.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	2 kg (31.7%)	85 %	14
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (4.8%)	75 %	1100
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (7.9%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	15 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---