

## Bejb Stout

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **27.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 4 kg (83.3%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Jęczmień palony          | 0.3 kg (6.3%)  | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (5.2%) | 71 %       | 500 |
| Ziarno | Simpsons - Coffee Malt   | 0.25 kg (5.2%) | 74 %       | 500 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g  | 60 min | 8.7 %      |