

## #2 Foreign Extra Stout

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **47**
- SRM **24.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Twój Browar	4.5 kg (77.6%)	80 %	85
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (5.2%)	75 %	80
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (8.6%)	80 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	Target	20 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	15 g	0 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	14.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Safbrew

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa (coldbrew)	175 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe mocno palone	50 g	Fermentacja cicha	14 dni