

59 - oud bruin

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **18.7**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **81.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.5 kg (59.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	2 kg (26.2%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Wheat Malt	0.3 kg (3.9%)	81 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.9%)	73 %	120
Ziarno	Briess - Aromatic Malt	0.2 kg (2.6%)	77 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.12 kg (1.6%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	35 g	60 min	7.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP540 - Abbey IV Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
Wyeast XL 3763 Roeselare Ale Blend	Ale	Gęstwa	1000 ml	Wyeast