

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**
- Wystadzaj 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 Carafa III | 0.12 kg (1.6%) | 70 % | 1024 |

Chmiele

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

Drożdże

| 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 |