

Flanders Oud Bruin

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **29**
- SRM **13.7**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (54.9%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (13.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.47 kg (10.3%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.27 kg (5.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (4.4%)	75 %	55
Ziarno	Carafa III	0.01 kg (0.2%)	70 %	1400
Dodatek	płatki kukurydzy	0.5 kg (11%)	--- %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	65 min	13 %
Gotowanie	Chinook	5 g	25 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

s-33	Ale	Suche	11 g	---
Wyeast XL 3763 Roselare Ale Blend	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kostka dębowa	50 g	Fermentacja cicha	200 dni