

# Flanders Sour Brown Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **16**
- SRM **14.1**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

## 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 **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (48.2%)	79 %	16
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.5 kg (9.6%)	75 %	60
Ziarno	Colorado Honig	0.5 kg (9.6%)	70 %	50
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.06 kg (1.2%)	70 %	900
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.227 kg (4.4%)	100 %	99

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	15 g	90 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	40 ml	Wyeast Labs