

## Flanders

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **21.1**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.78 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt premium	3 kg (48.4%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (24.2%)	79 %	22
Ziarno	Castle Malting Special B Malt	0.5 kg (8.1%)	77 %	290
Ziarno	Crisp - Brown	0.2 kg (3.2%)	70 %	135
Ziarno	płatki pszenne	1 kg (16.1%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast farmhouse ale	Ale	Płynne	150 ml	po fermentacji burzliwej zlanie do matki z blendem

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	płatki dębowe po sherry	50 g	Fermentacja cicha	90 dni
------	-------------------------	------	-------------------	--------