

## OD BRUIN #2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **21**
- SRM **21.9**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **82.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (61.8%)	80 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.9%)	79 %	45
Ziarno	BESTMALZ - Best Melanoidin	0.3 kg (4.4%)	75 %	70
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (5.9%)	72 %	180
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (4.4%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.7%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	18 g	80 min	11.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs
Brettanomyces brussels	Ale	Gęstwa	150 ml	The yeast bay