

## oud bruin

---

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **26**
- SRM **19.1**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński klepiskowy bruntal	3 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (25.9%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (8.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.2%)	73 %	80
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (8.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %