

Oud Bruin

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **13**
- SRM **17.2**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	1.9 kg (61.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Monach II	0.7 kg (22.8%)	79 %	20
Ziarno	Mep@Wheat	0.1 kg (3.3%)	84.7 %	4
Ziarno	Viking Karmel 100	0.15 kg (4.9%)	75 %	100
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.1 kg (3.3%)	82.5 %	60
Ziarno	Castlemalting Specjal B	0.1 kg (3.3%)	77 %	350
Ziarno	Simpsons - Black Malt	0.025 kg (0.8%)	70 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	60 min	4 %