

Oud Bruin

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **5**
- SRM **20.9**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Monachijski typ II	2 kg (40.5%)	79 %	22
Ziarno	Colorado Pale Ale	2 kg (40.5%)	80 %	10
Ziarno	Special B Malt (Castle)	0.4 kg (8.1%)	65.2 %	350
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (6.1%)	73 %	80
Ziarno	Abbey (Castle)	0.2 kg (4%)	80 %	45
Ziarno	Carafa II	0.04 kg (0.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	125 ml	Wyeast Labs
Wyeast - Belgian Lambic Blend	Ale	Płynne	45 ml	Wyeast Labs