

## oud

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU ---
- SRM **15.2**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (41.7%)	79 %	10
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (8.3%)	80 %	2
Ziarno	Caramel Sweet	0.35 kg (5.8%)	75 %	50
Ziarno	Extra black	0.07 kg (1.2%)	65 %	1400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.07 kg (1.2%)	70 %	800