

# OudBruin

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **18.7**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.5%)	70 %	690