



Brygskema

Bazarens Brown Ale

Detaljer:

Øltype:	Britisk Brown Ale
Volumen:	20 liter
Farve:	38 EBC
Bitterhed:	27 IBU
Alkohol:	5,0 %
BU:GU:	0,52

Ingredienser:

3,6 kg	Pale Ale Malt
400 g	Munich II Malt
400 g	Crystal 150 malt
250 g	Brown malt
250 g	Café Light malt
50 g	East Kent Golding humle
1 stk.	Protafloc tablet
	Britisk alegær

Mæskning

Mæskevand:	16 liter forvarmet til 70° C.
Temperaturtrin:	65° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min.
Eftergydningsvand:	13 liter eller indtil 24 L er indsamlet.

Kogning

Kogetid:	45 minutter
1. tilsætning:	40 g East Kent Goldings (25,9 IBU) @ 45 min.
2. tilsætning:	½ protafloc tablet @ 10 min.
3. tilsætning:	10 g East Kent Goldings (1,4 IBU) @ 5 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.):	1.052 SG
Primær gæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur eller til vægtfylde er konstant over 3 døgn.
Vægtfylde slut (F.G.):	Ca. 1.014 SG
Karboneringssukker:	5 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. Bundfald eller til 2,1 vol CO ₂ .
Flaskegæring:	14 dage v. stabil stuetemperatur.

Vi vil meget gerne høre fra dig om hvad du synes om kittet, øllet og hele bryggeoplevelsen. Hvis du har fem minutter til at skrive et par ord til os, ville det være højt værdsat. Uanset om det er konstruktiv kritik og eventuelle forbedringer eller bare at det var godt. Det kan nemmest gøres i denne formular: <https://forms.office.com/e/QBevrL7fRu>



Fortæl os hvad
du synes!



Dato for brygning:	Vægtfylde start (O.G.):	Vægtfylde slut (F.G.):	Dato for tapning:
--------------------	-------------------------	------------------------	-------------------

NB! Humletilsætning læses sådan, at når der f.eks. står "@ 40 min." så betyder det at humlen skal koges med de *sidste* 40 min. af den samlede kogetid.