



Brygskema

Bazarens Brown Ale

Detaljer:

Øltype: Brown Ale
Volumen: 20 liter
Farve: 32 EBC
Bitterhed: 58 IBU
Alkohol: 5,7 %
BU:GU: 1,0

Ingredienser:

4 kg Pale Ale Malt
600 g Munich Malt
320 g Cara Munich II malt
130 g Carafa Special I malt
90 g East Kent Golding humle
1 stk. Protafloc tablet
1 pk. US-05 tørgær

Mæskning

Mæskevand: 13,5 liter
Temperaturtrin: 67° C i 60 min., efterfulgt af 75° C i 10 min
Eftergydningsvand: 16 liter

Kogning

Kogetid: 90 minutter
1. tilsætning: 90 g East Kent Golding @ 60 min.
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 10 min.

Gæring

Vægtfylde start (O.G.): 1.058 SG
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Vægtfylde slut (F.G.): 1.015 SG
Karboneringsukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald
Flaskegæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur
Modning: 28 dage. Gerne kælder-koldt, hvis muligt

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.