



# Brygskema

## Bazarens Brown Ale

### Detaljer:

Øltype: Brown Ale  
Volumen: 10 liter  
Farve: 37 EBC  
Bitterhed: 56 IBU  
Alkohol: 5,6 %  
BU:GU: 1,04

### Ingredienser:

2,2 kg Pale Ale malt  
150 g Cara Munich II malt  
300 g Munich malt  
100 g Carafa Special I malt  
45 g East Kent Golding Humle  
1 pk. US-05 tørgær  
1 stk. Protafloc tablet

### **Mæskning**

Mæskevand: 10,5 liter  
Temperaturtrin: 67° C i 45 min., efterfulgt af 76° C i 10 min.  
Eftergydningsvand: 6 liter

### **Kogning**

Kogetid: 60 minutter  
1. tilsætning: 45 g East Kent Golding @ 60 min.  
2. tilsætning: ½ protafloc tablet @ 15 min.

### **Gæring**

Vægtfylde start (O.G.): 1.054 SG  
Primær gæring: 14 dage v. stabil stuetemperatur  
Vægtfylde slut (F.G.): 1.011 SG  
Karboneringsukker: 6 gram alm. sukker pr. liter færdigt øl, ekskl. bundfald  
Flaskegæring: 21 dage v. stabil stuetemperatur  
Modning: 4 uger. 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.