

#15 - Brownie

Northern English Brown Ale (11 C)

Type: All Grain
Batch Size: 22,00 l
Boil Size: 26,61 l
Boil Time: 60 min
End of Boil Vol: 24,18 l
Final Bottling Vol: 22,00 l
Fermentation: Ale, 7d @ 19C + 14d @ 20C

Date: 25 Aug 2013
Brewer: Morten Gade Sørensen
Asst Brewer: Søren Rastrup
Equipment: 25 ltr. Nimbus - RS270
Efficiency: 75,00 %
Est Mash Efficiency: 79,6 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
12,00 l	Rødekro Vandværk	Water	1	-
2,00 ml	Lactic Acid (Mash 70,0 mins)	Water Agent	2	-
1800,00 g	Pale Malt (Fuglsang) (7,0 EBC)	Grain	3	36,4 %
1100,00 g	Munich II (Weyermann) (16,7 EBC)	Grain	4	22,3 %
1100,00 g	Pilsner Malt (Fuglsang) (3,3 EBC)	Grain	5	22,3 %
300,00 g	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	6	6,1 %
190,00 g	Caraaroma (Weyermann) (350,7 EBC)	Grain	7	3,8 %
150,00 g	Caramunich I (Weyermann) (100,5 EBC)	Grain	8	3,0 %
25,00 g	Perle [6,80 %] - Boil 60,0 min	Hop	9	17,3 IBUs
300,00 g	Candi Sugar, Clear [Boil for 60 min](1,0 EBC)	Sugar	10	6,1 %
15,00 g	Perle [6,80 %] - Boil 15,0 min	Hop	11	5,2 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	12	-
15,00 g	Perle [6,80 %] - Boil 5,0 min	Hop	13	2,1 IBUs
1,0 pkg	London Ale (White Labs #WLP013) [35,49 ml]	Yeast	14	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,053 SG
Est Final Gravity: 1,012 SG
Estimated Alcohol by Vol: 5,5 %
Bitterness: 24,5 IBUs
Est Color: 24,0 EBC

Measured Original Gravity: 1,051 SG
Measured Final Gravity: 1,009 SG
Actual Alcohol by Vol: 5,5 %
Calories: 473,7 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Medium Body
Sparge Water: 12,48 l
Sparge Temperature: 77,0 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE

Total Grain Weight: 4940,00 g
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Mash PH: 5,40

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 12,00 l of water at 72,4 C	66,0 C	60 min
Mash Out	Add 6,77 l of water at 93,3 C	75,0 C	10 min

Sparge: Fly sparge with 12,48 l water at 77,0 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 155,90 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Ale, 7d @ 19C + 14d @ 20C

Volumes of CO2: 2,6
Carbonation Used: Bottle with 155,90 g Corn Sugar
Age for: 30,00 days
Storage Temperature: 10,0 C

Notes

#Remove from inventory udført#

20/08-2013: Gærstarter lavet med 1,5L vand kogt i 10 min. med 150g lys DME

Der tilsættes 2mL mælkesyre (80%) til 12L mæskevand (0,17mL/L) for at opnå en mæske pH på 5,4 med denne grain bill.

Brygdag 25/08-2013:

Der brygges med PID controlleren for første gang. Føleren var fra mit Peaktech multimeter og det fungerede fint.

10:37 - Mash in. Vandtemp = 72 grader C - måske lidt højt i forhold til at ramme de 66 grader efter malttilsætningen.
10:47 - Her fik vi først startet mæskepumpen.
11:45 - Temp hævet til 75 grader C i 10 min. Herefter mashout med tilsætning af 77 grader varme spargevand.
12:30 - Pumpen stoppes.
13:05 - Eftergydning stoppes.
13:55 - Urt koger. Bitterhumle tilsættes.
14:00 - Kandis tilsættes

21/09-2013: 9 liter tappet på Cornelius fad samt 31 x 0,33 flasker. Der blev lavet en sukkerblanding til 11 L øl med 87 g Dextrose i 200 ml vand. FG målt til 1009. ($1051-1009 \cdot 0,132 = 5,544 \sim 5,6\%$ ABV)

Created with [BeerSmit](#)