

# #16 - Den Brune Inder

American Brown Ale (10 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:** 79,3 %  
**Taste Rating:** 30,0



**Taste Notes:** Den bliver godt nok mørk :)

Smagte lovende ved tapning. Dejlig eftersmag af de mørke malte og god bitterhed. Ikke så meget aroma dog.

29/01-2014: Jeg tror gæren har været stresset, eller noget andet. Den har en virkelig mærkelig duft og smag, som jeg simpelthen ikke kan forliges med. Måtte hælde halvdelen af flasken ud, selvom det var imod mine principper. Prøver igen om et halvt års tid. Søren kan dog godt lide dem :)

## Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
13,70 l	Rødekro Vandværk	Water	1	-
1,80 ml	Lactic Acid (Mash 70,0 mins)	Water Agent	2	-
4000,00 g	Pale Malt (Fuglsang) (7,0 EBC)	Grain	3	71,0 %
500,00 g	Pilsner Malt (Fuglsang) (3,3 EBC)	Grain	4	8,9 %
390,00 g	Vienna Malt (6,9 EBC)	Grain	5	6,9 %
300,00 g	Oats, Flaked (2,0 EBC)	Grain	6	5,3 %
220,00 g	Caraaroma (Weyermann) (350,7 EBC)	Grain	7	3,9 %
220,00 g	Chocolate Wheat (Weyermann) (817,5 EBC)	Grain	8	3,9 %
40,00 g	Cascade [5,50 %] - Boil 60,0 min	Hop	9	21,4 IBUs
15,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	10	-
35,00 g	Cascade [5,50 %] - Steep/Whirlpool 15,0 min	Hop	11	5,1 IBUs
25,00 g	Cascade [5,50 %] - Steep/Whirlpool 5,0 min	Hop	12	1,5 IBUs
1,0 pkg	London Ale (White Labs #WLP013) [35,49 ml]	Yeast	13	-

## Gravity, Alcohol Content and Color

**Est Original Gravity:** 1,059 SG  
**Est Final Gravity:** 1,016 SG  
**Estimated Alcohol by Vol:** 5,7 %  
**Bitterness:** 27,9 IBUs  
**Est Color:** 44,7 EBC

**Measured Original Gravity:** 1,050 SG  
**Measured Final Gravity:** 1,018 SG  
**Actual Alcohol by Vol:** 4,2 %  
**Calories:** 476,3 kcal/l

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Medium Body  
**Sparge Water:** 18,54 l  
**Sparge Temperature:** 77,0 C  
**Adjust Temp for Equipment:** FALSE

**Total Grain Weight:** 5630,00 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 13,70 l of water at 73,5 C	66,6 C	60 min

**Sparge:** Fly sparge with 18,54 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:** 138,23 g  
**Keg/Bottling Temperature:** 21,1 C  
**Fermentation:** Ale, 7d @ 19C + 14d @ 20C

**Volumes of CO2:** 2,4  
**Carbonation Used:** Bottle with 138,23 g Corn Sugar  
**Age for:** 30,00 days  
**Storage Temperature:** 10,0 C

## Notes

## Remove from inventory fuldført ##

Der tilsættes 1,8 mL mælkesyre (80%) til 13L mæskevand (0,14mL/L) for at opnå en mæske pH på 5,4 med denne grain bill.

22/09-2013 - Brygdag:

Da vi skulle valse malten, fandt vi ud af at der ikke var mere Munich II på lager, som oprindeligt skulle i. Så vi justerede opskriften til i sidste øjeblik ved i stedet at tilsætte 390g Vienna (rest), 500g Pilsner, +100g CaraAroma samt +100g Chocolate Wheat.

Tilsatte også 700ml vand mere til mæsken, så vi landede på 13,7 L - dette var nok ikke helt nødvendigt, efter nærmere eftertanke :)

Mystiske målinger: Pre-boil gravity blev målt til 1079-80 stykker !? Måske pga. usikker temperaturkorrektion, da målingen blev foretaget ved ~32 grader. Meeeee. Post-boil gravity (OG) var dog 1050, som lå mere inden for det forventede.

Gæringsprofil:

7 dage ved 19 grader

12 dage ved 20 grader

5 dage ved 2 grader

23/09-2013 - 22:00 - Gæringen ser ikke ud til at være gået i gang, hmm... Skal vi have gang i et brev tørgær?!

24/09-2013 - 07:30 - Låget på spanden var bulet op og nu er der gang i blow-off tuben :)

30/09-2013 - Temperatur hæves til 20 grader via BrewPi.

13/10-2013 - Temperatur sænkes til 2 grader for at klare og bundfælde øllen.

17/10-2013:

FG: 1018 (korrigeret fra 1020 @ 8 grader C) (1050-1018\*0,132=~4,2% ABV)

Der var en hel tyk "gærkage" på hele overfladen af øllet. Den smager dog fint nok, så jeg tror ikke den er inficeret. Synes bare ikke gæren opførte sig sådan på bryg #15...

Karboneret med 147g dextrose i 400 ml vand til 21 L. Target CO2 volume = 2,4.  
Det blev til 41 x 0,5 cl flasker.

Created with [BeerSmit](#)