

Datum: 091004
Namn: Amie Brown #86
Öltyp: American Brown Ale
Bryggare: Jessica på Monks

Volym (l): 180

Maltsort	Mängd (g)	Extraktmängd	traktbidrag	EBC-bidrag	EBC malten
Pale ale malt	35000	300	10500	#DIVISION/0! 289	5 - 8
Aromatic	2000	301	602	#DIVISION/0! 150	50 - 50
Biscquite	2000	302	604	#DIVISION/0! 125	35 - 55
Pale chokolat	350	303	106.05	#DIVISION/0! 271	500 - 550
Risskal	3000			#DIVISION/0!	
Summa:	39350		10500	48 EBC teor	29 EBC pr

Rek Inmäskvol: 79 (=2,5l/kg malt)

Teoretisk verkningsgrad: 0,8

Teoretiskt OG: 1047 Mål = 1040-60

OG =kg/(Extraktbidrag/utbytet)

Beräknat vattenbehov: 236

Vattenbehandling:

Mäskningsmetod: Infusionsmäskning

Rast	Temp. (°C)	Tid (min)
Inmäskning	50	13:15
Syrarast	x	
Proteinrast	x	
Försockringsrast beta	63	15
Försockringsrast alfa	73	15
Utmäskning	76	10
Överpumpning t lak		
Lakstart		
Lakstopp		
Kokstart		
Kokstopp		
Kylstart		
Jästpitchning		

B. Amerikansk brown ale
OG FG Alkohol (vol%) IBU Fär
1 040-60 1 010-17 5,0-6 25-60
 Amerikansk brown ale har sitt ursprung i den brittisk dem är att amerikanerna använder betydligt fler sj och dessutom brygger sin variant ett snäpp starkare, amerikanerna ofta använda mindre mängder av olika honung, lönnstrap, kornsocker och kandsocker. Ame men även engelska och tyska sorter mixas friskt. Max bittergivan. Torrhumling är vanligt.
Bouquet/Arom: Humlearomen, oftast citrusaktig, doft av mörkare maltsorter skall vara i nivån lag till t smörkola/diacetyl bör finnas.
Färg/Utseende: Mörkt kopparfärgad till rödbrun i
Smak: Humlebeska och smak skall dominera den ril maste märkas tydligt bakom humlen. Något torrare ä toner skall finnas. Ingen diacetyl. Fruktesternivån bö
Kropp: Medium kropp, med en tydlig torrhet som k öl.
Exempel: Pete's Wicked Ale OG 1 052 IBU 29, Gold Shipyard Moose Brown.
 C. English dark mild

BU=((% * g)*(min/20))/vol

Humlegivor:	Alfasyra (%)	Mängd (g)	Tid (min)	BU	Sort
Bitterhumle	4,1	100	60	#DIVISION/0!	Tettmanger
Smakhumle	9,7	100	30	#DIVISION/0!	Amarillo Vid kokstopp
- "-	11,1	100	30	#DIVISION/0!	Simcoe Vid kokstopp
Aromhumle	9,7	200	15	#DIVISION/0!	Amarillo I virrpannan
	11,1	200	15	#DIVISION/0!	Simcoe I virrpannan
g humle/L:		3,9	Tot BU:	#DIVISION/0!	Mål BU = 40-60

Klarningmedel: Protafloc

OG: 1054

Utbyte (%): 93%

Jäststam:

FG: 1016

vol %: 5,0