

64. British Brown Ale

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **11.5**
- Style **Northern English Brown Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **12.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **7.6 liter(s)**
- Total mash volume **10.2 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (78.4%)	80 %	5
Grain	Brown Malt (British Chocolate)	0.4 kg (15.7%)	70 %	128
Grain	Cookie viking	0.15 kg (5.9%)	79 %	45

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Centennial	10 g	60 min	10.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
US-05	Ale	Slant	80 ml	Fermentis

Notes

- 28.03 - Z rana dodane drożdże, jakieś 16 stopni.
29.03 - fermentacja przy uchylonym wieku, widać już pokrywę piany więc jest dobrze. 17 stopni.
29.03 - wieczór, 18 stopni, piany jakieś szczątki, wydaje się mniej niż rano.
- 14.04 - przelane na cichą, w smaku ok, lekko kwaskowate, orzechowe, dość wytrawne ale pełne. W aromacie orzechy laskowe, lekka kawa typu inka. Fajnie. Odfermentowanie 8,5 brix.
- 25.04- trzymane w zimnie, stawiam na 10 stopni. Dodane 35g kawy brazylia santos oblanej 15g burbon wild turkey, mieszane przez 3-5 minut. część burbonu odlana i ziarna trafiły do piwa w całości. Planowo na 48h.
- 27.04 - trzymane w zimnie, około 12 stopni. Zabutelkowane, 4g/litr. Bardzo smaczne i genialnie pachnie, w posmaku lekka kwaśność. Może ciut za dużo kawy. Kawowo-czekoladowo-orzechowe.
Mar 29, 2018, 9:58 AM