

AUTUMN BROWN

AMERIKANSK BROWN ALE

RECEPT AV ALEXANDER SJÖLUND

Receptet är beräknat för **70 % totalt utbyte** och en satsvolym på **20 liter**.
När du inte upp till önskat OG går det att tillsätta lite maltextrakt.

Vattenåtgång: ca 29 L

Kokvolym: ca 25 L

Densitet före kok: 1.044

Original Gravity (OG): 1.049

Final Gravity (FG): 1.014

IBU: 33

Färg: ca 45 EBC

Malt (5,2 kg)

4,2 kg (80 %) — **Crisp® Maris Otter Ale Malt**

0,3 kg (6 %) — **Weyermann® Carapils**

0,3 kg (6 %) — **Crisp® Crystal 100**

0,2 kg (4 %) — **Crisp® Crystal 150**

0,2 kg (4 %) — **Crisp® Chocolate Malt**

Vattenjustering (valfri): 2 g kalciumklorid, 5 ml mjölksyra.

Mäskning 65 °C — 60min

Utmäskning 78 °C — 10 min

Koktid vörtkok: 60 min

Humle (100 g):

10 g (11,6 IBU) — **Centennial** (10,4%) — Kok — 60 min

20 g (5,7 IBU) — **Cascade** (5,3%) — Kok — 20 min

20 g (11,2 IBU) — **Centennial** (10,4%) — Kok — 20 min

30 g (2,1 IBU) — **Cascade** (5,3%) — Kok — 3 min

20 g (2,8 IBU) — **Centennial** (10,4%) — Kok — 3 min

Jäst:

Wyeast Northwest Ale (1332), 1 pkt. Går att ersätta med valfri ale-jäst

Primärjäsning 18-22 °C i 14 dagar.

Kolsyrejäs eller tappa på fat med en aningen lägre kolsyrenivå.



Mr. Malt

A world of brewing solutions