

# 4 - Congratulation Brown Ale

Northern English Brown Ale

**Type:** All Grain

**Date:** 27-03-2011

**Batch Size (fermenter):** 20,0 l

**Brewer:** Simon Lei Fredslund

**Boil Size:** 24,6 l

**Asst Brewer:**

**Boil Time:** 90 min

**Equipment:** Simons elgryde

**Final Bottling Volume:** 20,0 l

**Brewhouse Efficiency:** 67,00

**Fermentation:** My Aging Profile

**Taste Rating(out of 50):** 35,0

**Taste Notes:** Newcastle Brown, men bare med Willamette, en amerikansk humleklon af Fuggles. Den bliver nok lidt kraftigere og mørkere end NCBA.

## Ingredients

### Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU
4,00 kg	Maris Otter, Pale Ale (Vejers) (5,9 EBC)	Grain	1	80,0 %
0,30 kg	Amber 50 ebc (Vejers) (50,0 EBC)	Grain	2	6,0 %
0,30 kg	Caramünch type I 80-100 (Vejers) (90,0 EBC)	Grain	3	6,0 %
0,25 kg	Hvede Malt (Vejers) (3,0 EBC)	Grain	4	5,0 %
0,15 kg	Chocolate 900 ebc (Vejers) (900,0 EBC)	Grain	5	3,0 %
34,00 g	Willamette (Vejers) [6,10 %] - Boil 60,0 min	Hop	6	24,7 IBUs
19,00 g	Willamette (Vejers) [6,10 %] - Boil 15,0 min	Hop	7	6,8 IBUs
10,00 g	Irish Moss (Boil 10,0 mins)	Fining	8	-
1,0 pkg	Nottingham (Danstar #-) [25,00 ml]	Yeast	9	-

## Beer Profile

**Est Original Gravity:** 1,052 SG

**Measured Original Gravity:** 1,050 SG

**Est Final Gravity:** 1,015 SG

**Measured Final Gravity:** 1,012 SG

**Estimated Alcohol by Vol:** 4,8 %

**Actual Alcohol by Vol:** 5,0 %

**Bitterness:** 31,5 IBUs

**Calories:** 468,2 kCal/12 oz

**Est Color:** 38,6 EBC

## Mash Profile

**Mash Name:** Single Infusion, Full Body **Total Grain Weight:** 5,00 kg

**Sparge Water:** 14,4 l

**Grain Temperature:** 22,2 C

**Sparge Temperature:** 75,6 C

**Tun Temperature:** 22,2 C

**Adjust Temp for Equipment:** FALSE

**Mash PH:** 5,20

### Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 13,03 l of water at 77,0 C	70,0 C	45 min
Mash Out	Add 5,21 l of water at 91,5 C	75,6 C	10 min

**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

**Volumes of CO2:** 2,2

**Pressure/Weight:** 15188,82 g

**Carbonation Used:** Bottle with 15188,82 g Corn Sugar

**Keg/Bottling Temperature:** 20,5 C

**Age for:** 35,00 days

**Fermentation:** My Aging Profile

**Storage Temperature:** 19,0 C

## Notes

Brown ale som Newcastle Brown Ale. Den skal være lidt karamel-agtig og maltfyldig i smagen. Brug helst engelsk humle til den (men amerikansk er bare bedre :-)). Den skal være letdrikkelig og ikke hænge med en brændt smag i munden. Høj karbonering hører til stilen, men er det ikke bedre, den er lidt lad?

Vurderer Lauter Tun Dead Space til at være 4,5 liter og putter 20 L vand i til mæsk (3L pr kg. + dead space). Det viser sig at være lidt for meget. Kunne godt nøjes med ca. 18 L til de 5 malt kg + dead space. "Simons elgryde" er nu rettet til, så det passer.

Vandet er 70-71 grader ved Mash in. Temp falder til 67 grader efter også at have tappet 3-5 liter ud og hældt det på toppen igen. (Der er varmere i bunden end ved toppen af gryden). De 67 grader holdes i 85 minutter, derpå filtrering.

Filtrering er uden problemer (uden brug af si-tragt). Jeg sparger med 2 gryder med vand på knap 80 grader plus jeg koger lidt mere vand og hælder det oveni. Det bliver nok til 9-12 L spargevand, så BeerSmith regner 2,67-5,67 Liter forkert i spargemængde. Filtrering og sparging tager ca. 30 min og yderligere 30 min. går med at få urten i kog. Regn herefter med 1 time til denne proces.

Øllet koger 25 minutter uden humle og derpå tilsættes 1. og derpå 2. humle. Tilsidst Irish Moss, chilling og tapning. Denne gang med brug af en urtilter, så det skummer ret heftigt - spændende om det gør, at gæringen bliver bedre.

Ender med ca. 19,5 L, men undlader at fylde ekstra vand i, da OG er 1050 (og ikke 1052, som forventet.).

17. april: Skulle egt. brygge Pernilles fødselsdagsale, men tappehanen knækkede. Tappede over på flasker i stedet. Det tog samlet 2½ time næsten inkl al oprydning, men jeg gjorde også det hele selv. Færdig mængde på flaske er nu 18,2 liter - den sidste flaske blev ikke fyldt helt op. Det ser ud til at fungere fint uden at stikke øllet om til 2nd fermentering. Det kræver dog nu, at øllet stikkes om til anden beholder med sukker i, for at undgå gærkager i flaskerne. Det er dog ikke noget superstort besvær, så jeg anbefaler at undlade 2. fermentering fremover.

-----  
Jamils opskrift fra podcast:

OG: 1051, FG: 1013, IBU 26, Color: 13 SRM, 5,1 % ABV

4,42 kg UK Pale ale malt (Maris otter)

340 gram Special roast 50L - Breeze malting co. - Grapefruit, nutty - Kan måske erstattes med Amber Malt

227 gram Crystal 40L (Måske hellere Carastan 30L)- Sweetness - Kan bruge CaraMunich 80 ebc

227 gram Victory malt - biscuit - her bruger jeg bare chokolade malt - Randy Mosher mener Amber malt er legel substitut for denne.

113 gram (Crisp eller Beastons) Pale chocolat malt - dark nutty + color - kan ikke få dette.

67 C mæsketemperatur

34 gram Kent Goldings 5% alpha 60 min pellets

14 gram Kent Goldings 5 min

Ellers:

Fuggles, Willamette, Challenger, Target, Glacier

Gær: Wyeast London ale 1028 eller White labs WLP013 - 1 pakke i en 2liter starter eller 2 pakker direkte.

Hvis man kun kan få tørgær: Danstar Nottingham, 10 gram rehydreret

28 C starter-vandtemperatur  
1,5-2,0 CO2 på flaske  
Servering 11-13 grader"

---

Created with [BeerSmith](#)