

## Brown Ale

### Brauziel:

20 L Brown Ale

Brautag: 28.1.2012

Verfahren: Einstufige Infusion nach Kling

Ziel: etwas malziger + vollmundiger als BA1, weniger Röstaromen, weniger Hopfenbittere

Farbe: ca. 40 – 45 EBC

Bittere: 25 EBU

Stammwürze: 14°

Alkohol: 5,6%

### Schüttung:

4,5 kg Maris Otter (4,5 – 5,5 EBC)

250 g Caracrystal (120 EBC < 10%)

250 g Caraaroma (450 EBC < 15%)

150 g Bisquit (50 EBC, 1-5%)

50 g Chocolate- Malz (500 EBC, 1-5%) Zugabe kurz vor dem Läutern

### Wasser:

17 l Hauptguss, 14 l Nachguss

### Hopfen:

29 g East Kent Golding Rohhopfen (5,8%  $\alpha$ ) nach Würzebruch für 25 EBU

14 g East Kent Golding Rohhopfen 10 min vor Ende (1/3)

Einmaischen

48 °C,

Eiweißrast:

48°, 20 min.

Maltoserast

66 °C, 30min

Verzuckerung:

72° 60 min bis Jod neutral

Abmaischen

78°C

Kochen

90 Min

Hefe

White Labs Engl. Ale (WLP002)

Gärtemperatur

18-20 °C

Carbonisierung mit Speise auf 4 g CO<sub>2</sub>/Liter

Lagerung bei 0° Minimum 4 Wochen

### Wettbewerbsbedingungen:

Stammwürze 11 – 14°P

Restextrakt 2 – 4 °P

Alkohol 3,8 – 4,4; 4,8 – 5,6%

Farbe: 40 -88 EBC

Carbonisierung: 4,0 – 5,5%

- Sanfte, moderate Malzsüße
- Karamell- toffee- nussig
- Estrige Fruchtnoten
- Wenig Hopfen, fehlender Hopfengeschmack/ -geruch