



Bread Brown Ale

British Brown Ale



CalScoliamo Birra



3.3 kg Maris Otter

80.5% de total en Macerado



500 g Brown Supreme GoldSwaen

12.2% de total en Macerado



100 g Chocolate B BlackSwaen

2.4% de total en Macerado



100 g Oat Flakes

2.4% de total en Macerado



100 g Rice Husk

2.4% de total en Macerado



35 g Fuggles

60 min. Hervir - 4.50 % (23.7 IBU)
Pellets -



28 g Fuggles

15 min. Hervir - 4.50 % (9.4 IBU)
Pellets -



28 g East Kent Goldings

Whirlpool 0 min - 5.00 % - [35.0] (0 IBU)
Pellets -



4 g Irish Moss

15 min. Hervir -



1 Safale S-04

~75% Atenuación media

Informe Agua/Granos

Azul, volúmenes fríos

Peso granos en macerado	4.10 kg
Peso granos en infusión	0.00 kg
Agua Macerado	16.40 L
Agua Asperción	7.81 L
Agua Infusión	0.00 L

Protein rest °C 52 min 10 Rampa 5 min
Mash in °C 66 min 60 Rampa 5 min
Mash out °C 78 min 10

Volumen Lote

Volumen filtrado

78 °C

V. Ant-Hervido 100°C

Tiempo Hervido

Rendimiento:

17 L Macerado 70%

21.6 L Equipo 62%

21.8 L

60 min

Estadísticas receta



Técnica

Todo-Gran

OG

1.046

1.040 - 1.052

IBU

33.1

20 - 30

BU:GU

0.72

Estimado RBR

0.68

39.7

23.6 43.3

Color

EBC



Estimado DF

1.013

1.008 - 1.013

A.atenuac.

70.7 %

Estimado AEV

4.3%

4.2 - 5.4%

330ml kCal

141.7

Informe Hervido



Tiempo Hervido

60 min

Datos antes Hervir

Volumen filtrado 78°C

21.6 L

V. Ant-Hervido 100°C

21.8 L

DI Ant-Hervido SG

1.041

DI Ant-Hervido Bx

10.2

Datos antes Lupulizacion

Volumen antes Lupulizacion

21.8 L

DI antes Lupulizacion SG

1.041

DI antes Lupulizacion Bx

10.2

Datos después Hervido 20°

Volumen desp-hervido

19.1 L

DI desp-hervido SG

1.046

DI desp-hervido Bx

11.4

— Pérdidas/Adiciones

Evaporación

-2.0 L

Pérdidas Trub

-1.5 L

Otras perdidas

-0.2 L

Absor. Lúpulos

-0.4 L

Pérdidas por merma

-0.8 L

adición tardía

~ 0.0 L

Adición agua Des-Hervido

0.0 L

adición en fermentador

~ 0.0 L

Datos fermentador

Volumen en fermentador

17.0 L

DI en Fermentador

1.046

DI en Fermentador BX

11.4

Volumen Lote

17 L