



Newcastle Brown Ale CLONE - 401

13B. British Brown Ale (BJCP 2015)



INGREDIENTES:

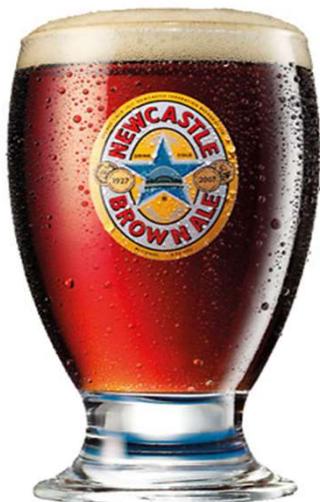
Maltes	Quantidades
Pale Ale (6,9 EBC)	6,00 kg
Flocos de cevada (3,3 EBC)	2,00 kg
Caramunich II (6 EBC)	1,00 kg
Chocolate (689,5 EBC)	0,10 kg
Carafa III (1034,3 EBC)	0,05 kg

Lúpulos

East Kent Goldings (90°C)*	20 g
East Kent Goldings (40 min)	40 g
East Kent Goldings (15 min)	20 g
East Kent Goldings (0 min)	20 g

Leveduras

Fermentis S04	
Lallemand Windsor	2 pacotes
Levteck TB-07	

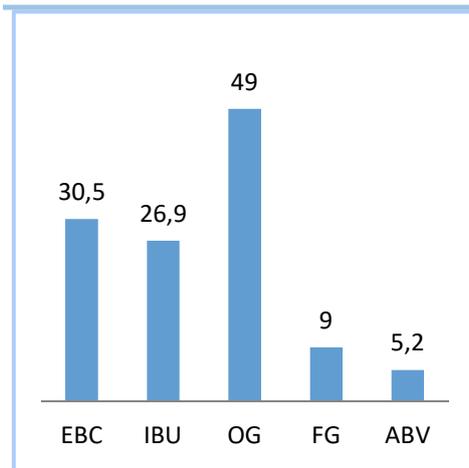


Água (Litros):

Mostura: 29,6
Sparge: 29,4

Dados Técnicos:

EBC	IBU	OG	FG	ABV
30,5	26,9	1049	1009	5,2



PROCEDIMENTO:

MOSTURAÇÃO(mash in):

Aqueça a água de mostura a 68,6°C.

Adicione o malte moído e mantenha a uma temperatura de 64°C por 1h.

MASH OUT:

Aqueça o mosto a 76°C por 10min.

FILTRAGEM E LAVAGEM:

Recircule o mosto até que ele esteja clarificado.

Lave os grãos com a água de sparge.

FERVURA:

Eleve a temperatura até o mosto entrar em ebulição e mantenha por no mínimo 60min.

Adicione os lúpulos conforme o tempo da adição.

*Adicionar este lúpulo antes do início da ebulição com a temperatura do mosto em 90°C.

RESFRIAMENTO E INOCULAÇÃO:

Hidrate a levedura seguindo as orientações do fabricante.

Resfrie o mosto até a temperatura das leveduras e adicione ambos ao fermentador.

FERMENTAÇÃO:

Ale: 5 dias a 18°C, 2 dias a 22°C.

MATURAÇÃO:

Baixe a temperatura para 0-2°C por volta de 7 dias.

ENVASE:

Adicione a solução de priming de forma a conter 6g/l de açúcar na cerveja base. transfira a cerveja base para as garrafas e tampe

Deixe descansando por um período de 10 dias a 20°C.

Sua cerveja está carbonatada e pronta para consumo!

- Todos os direitos reservados a Newcastle Brewing Ltd. -

