

# Bryggeskjema

Bryggedato	28.10.2014
Tappedato	
Type	American Brown Ale
Volum etter kok	18.9 l
OG	1.060
IBU	36.3

Brygger	Katinka, Johan, Heidi og Knut
Ølnavn	Fjøs/Fjos
Volum før kok	21.7 l
SG før kok	1.
FG	1.
ABV	6.1 %

## Malt

Type	Mengde
Muntons Dark Malt Ext.	1.8 kg
Muntons Dark Spraymalt	2 kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg
	kg

## Humle

Type	% alpha	Mengde	Koketid
Bitterhumle, Cluster	7.00 %	28.3 g	60 m
Bitterhumle, Saaz	4.00 %	28.3 g	30 m
Aromahumle, Saaz	4.00 %	28.3 g	5 m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m
	%	g	m

## Gjær

Type	Mengde
Wyeast Labs #1056	125 ml
Americal Ale	

## Annet

Hva	Mengde	Når
Kakaopulver	56 g	Til slutt
Irish Moss (løses opp i forkant)	1/4 ts	

## Notater

Gjæringstemperatur: 15.5 grader (ifølge Wyeast kan gjæren brukes mellom 15 og 22 grader)  
Lagringstemperatur: 13.3 grader