

Fjosnissee (humlevariant)

an All Grain **American Brown Ale** by **Knut Kvåle**

Fermentables

Amount	Fermentable	Use
4.0 kg	Pale Malt (US)	Mash
0.5 kg	Cara Malt (UK)	Mash
0.5 kg	Chocolate (US)	Mash

Hops

Amount	Hop	Time
15.0 g	Galena (US)	60 min
28.0 g	Saaz (CZ)	30 min
29.0 g	Saaz (CZ)	1 min

Yeasts

Name	Lab/Product
American Ale	Wyeast 1056

Extras

Amount	Name	Time
1.0 each	Cinnamon Sticks	60.0 min
1.0 each	Vanilla Sticks	60.0 min
10.0 each	Whole Cloves	60.0 min
56.0 g	Cocoa Powder	1.0 min

Stats

Batch & Boil

Batch Size

18.93 L

Boil Time

60 min

Properties

OG

1.060

FG

1.015

IBU

32

Notes

Byttet ut Cluster med Galena (Saaz: US -> CZ (i samsvar med humle brukt i Fjos, som var tsjekkisk og ikke amerikansk som antydnet i oppskriften)

