

## *Brown Ale*

Ditmaal een 'Brown Ale als recept om een onbekende (=onbeminde en ondergewaardeerde?) bierstijl eens te belichten. De bekendste exponent van de brown ales in de lage landen is de 'Newcastle brown ale', een volmoutig, romig, donker en niet al te sterk typisch engels bier. Hieronder volgt een soortgelijk recept.

Ingredienten voor 100 liter *brown ale* van ~5.0 vol% alcohol (incl. nagisting op fles), b<sub>zr</sub>=0.65 en totale storting S=18416 gr:

pilsnout (3-4 EBC)	83%	15286 gr
tarwemout (4-5 EBC)	9%	1657 gr
chocolade mout (800 EBC)	3%	552 gr
cara-120 (120 EBC)	5%	921 gr

Inmaischen met 65 liter water.

Maisschema: 52 °C (10 min), 67 °C (90 min), 72 °C (5 min) en 80 °C (5 min)

Spoelen met water van 80-85°C totdat SG~1010 g/dm<sup>3</sup>, of ca. 70 liter water.

Bitterheid 25 EBU:

Bullion hoppellets 7.0%: 117 gram, waarvan 50% als first-wort hopping (toevoegen aan het wort voordat het kookt) en resterende 50% als het wort kookt. 60 minuten kooktijd aanhouden. Indien alfazuur percentage anders dan 7.0% is, rechtevenredig verrekenen!

100g Fuggels hopbloemen (6.0%alfazuur) 5 minuten meekoken en het wort over ca. 50 gram Fuggles hop (in de hopzeef) laten leiden en vervolgens snel afkoelen. Gist toevoegen en ca. 30-60 minuten beluchten. OG~1046 g/dm<sup>3</sup> en FG~1010 g/dm<sup>3</sup>.

De kleur zal ca. 70 EBC zijn en is waar te nemen als bruin/bruinrood.

Gistkeuze:

Neem als gist een 'ale-gist'; deze zal de klus wel klaren. Geschikt zijn: Delta-E of Delta-X van 'Yeasthead', maar Wyeast 1028, 1007, 1084 en 1728 (Farma Import) zijn ook geschikt, waarvan Wyeast 1028 (London ale yeast) de voorkeur krijgt.

Koolzuurgehalte na bottelen laag houden (~4.5 gr/l), komt overeen met 1.5-1.7 gr suiker per euroflesje.

N.B. Om het OG=1046 g/dm<sup>3</sup> te krijgen zal er tijdens het koken ca. 20 liter water moeten worden toegevoegd!

Succes!