

配方

Autumn Woods

American Brown Ale

目标容量	ABV	IBU
20.00 L	5.423 %	15.715



45.31 EBC

OG	FG	计划效率	CO ₂
12.6 °P	2.5 °P	75 %	2.3 vol

01 工艺计划

糖化	66.0 °C · 60.0 min
煮沸	25.00 L · 60 min
主发酵	18.0 °C · 12 d
次发酵	未记录

02 糖化 / 洗糟 / 冷却水

总水量	25.00 L
	12.00 L / 8.00 L / 5.00 L
Ca / Mg / Na	50 / 12 / 20 mg/L
SO ₄ / Cl / HCO ₃	80 / 60 / 120 mg/L
pH	5.20

03 原料清单

可发酵原料	4
Pale Ale Malt 3.0 °L · 37.0 PPG	3.80 kg
Crystal 40 40.0 °L · 34.0 PPG	0.30 kg
Crystal 80 80.0 °L · 33.0 PPG	0.20 kg
Chocolate Malt 456.9 °L · 28.0 PPG	0.20 kg
酵母	1
SafAle US-05 预计衰减 81.0 %	1.00 g
其他原料	0

酒花 · 颗粒	1
Willamette 煮沸 · 60.0 min · α 5.0 %	25.00 g

配方说明

American brown ale with nuts and caramel, a chocolate finish and a soft mouthfeel.