

Real Ales for the homebrewers - Marc Ollossen

Castle Eden Brewery - Whitbread Porter

Zasyp:

Pale Ale 4,55 kg

Brown: 1,20 kg

Chocolate: 0,120 kg

Black: 0,120 kg

Zacieranie:

w 15 litrach wody, w 67°C przez 2 godziny

Chmilenie 120 minut:

Goldings (4%AA) 114 g @ 120 min

Goldings (4%AA) 24 g @ 15 min + mech irlandzki 5g

Goldings (4%AA) 10 g @ dry/ cask hoping

Parametry:

V=23 l

OG: 1052

FG: 1017

ABV: 4,5%

BU: 36

Whitbread (Flowers Brewery) - Whitbread Best Bitter

Zasyp:

Pale Ale: 3,90 kg

Crystal: 0,165 kg

Zacieranie:

w 10 litrach wody, w 65°C przez 1,5 godziny

Chmilenie 1,5 h:

Target (8,7%) 21 g + WGV (4,5%AA) 7 g + Styrian Goldings (3,7%) 4 g @ 90 min

Styrian Goldings (3,7%) 4 g @ 15 min + mech irlandzki 5g

Styrian Goldings (3,7%) 2 g @ dry/ cask hoping

Parametry:

V=23 l

OG: 1036

FG: 1008

ABV: 3,6%

BU: 26

Whitbread (Flowers Brewery) - Flowers IPA

Zasyp:

Pale Ale: 3,095 kg

Crystal: 0,290 kg

Zacieranie:

w 9 litrach wody, w 65°C przez 1,5 godziny

Chmilenie 2 h:

Target (8,7%) 39 g + Styrian Goldings (3,7%) 8 g @ 120 min

Cukier inwertowany 484 g @ 60 min

Styrian Goldings (3,7%) 8 g @ 15 min + mech irlandzki 5g

Target (8,7%) 5 g @ dry/ cask hoping

Parametry:

V=23 l

OG: 1036

FG: 1008

ABV: 3,6%

BU: 24

Whitbread (Flowers Brewery) - Flowers Original Bitter

Zasyp:

Pale: 3,785 kg

Crystal: 0,355 kg

Zacieranie:

W 12 l wody o T=65°C przez 90 minut

Chmilenie 2 h:

Target (8,7%) 39 g + Styrian Goldings (3,7%) 10 g @ 120 min

Cukier inwertowany 591 g @ 60 min

Styrian Goldings (3,7%) 10 g @ 15 min + mech irlandzki 5g

Target (8,7%) 2 g + Styrian Goldings (3,7%) 5 g @ dry/ cask hoping

Parametry:

V=23 l

OG: 1044

FG: 1009

ABV: 4,5%

BU: 30

CAMRA's Brew Your Own British Real Ale - Graham Wheeler

Boddingtons Mild

Zasyp:

Pale: 2,330 kg

Crystal: 0,280 kg

Chocolate: 0,083 kg

Black: 0,052 kg

Zacieranie: w 6,8 l wody o $T=67^{\circ}\text{C}$ przez 90 minut

Chmielenie 1,5h:

Fuggie 16 g + Goldings 14 g @ 90 min

Goldings ?? g @ 10 min

Parametry:

V= 19 l

OG: 1032

FG: 1007

ABV: 3,1%

BU: 24

[Hook Norton Hooky Mild](#)

Zasyp:

Pale: 1,770 kg

Crystal: 0,245 kg

Cukier biały: 0,245 kg

Płatki kukurydziane: 0,145 kg

Black: 0,064 kg

Zacieranie: w 7,1 l wody o $T=67^{\circ}\text{C}$ przez 90 minut

Chmielenie 1,5h:

Challenger 9 g + Fuggie 7 g + Golding 6g @ 90 min

Fuggie 8 g @ post boil (flame out? whirlpool? cask?)

Parametry:

V= 19 l

OG: 1031

FG: 1006

ABV: 3,3%

BU: 21

[Sarah Hughes Dark Ruby](#)

Zasyp:

Pale: 4,220 kg

Crystal: 0,745 kg

Zacieranie: w 12,3 litra wody o $T=67^{\circ}\text{C}$ przez 90 minut

Chmielenie:

Fuggle 25 g + Golding 22 G @ 90 min

Fuggle 16 g @ 10 min

Parametry:

V= 19 l

OG: 1058

FG: 1015

ABV: 5,7%

BU: 30

[Boddingtons Bitter](#)

Zasyp:

Pale: 2,660 kg

Crystal: 0,165 kg

Cukier biały: 0,084 g

Zacieranie: w 7,1 litra wody o $T=66^{\circ}\text{C}$ przez 90 minut

Chmielenie (1,5h):

Whitbread Goldings 32 g @ 90 min.

Fuggle 11 g @ 10 min. + mech irlandzki 5g

Parametry:

V=19 l

OG: 1035

FG: 1008

ABV: 3,6%

BU: 30

[Adnams Explorer](#)

Zasyp:

Pale: 2,940 kg

Crystal: 0,170 kg

Biały cukier: 0,170 kg

Acid malt: 0,135 kg

Black: 0,028 kg

Zacieranie: w 8,1 l wody w T=66°C przez 90 minut

Chmienie (1,5h) Liberty:

40g @ 90 min

Irish moss 3 g @ 10 min

8 g @ post boil (flame out? whirlpool? cask?)

Parametry:

V=19 l

OG: 1042

FG: 1009

ABV: 4,4%

BU: 42