

Mac Bobo

English IPA

Type: All Grain

Date: 08/07/2006

Batch Size: 20,00 L

Brewer: Boris

Boil Size: 23,44 L

Asst Brewer: Cyril

Boil Time: 60 min

Equipment: Kit de Brassage Brouwland

Taste Rating(out of 50): 35,0

Brewhouse Efficiency: 75,0

Taste Notes:

Ingredients

Amount	Item	Type	% or IBU
3,70 kg	Pale Malt (Vienna) (7,0 EBC)	Grain	69,4 %
1,04 kg	Peat Smoked Malt (5,5 EBC)	Grain	19,5 %
0,20 kg	Cara-Pils/Dextrine (3,9 EBC)	Grain	3,8 %
0,20 kg	Special B Malt (354,6 EBC)	Grain	3,8 %
0,10 kg	Biscuit Malt (45,3 EBC)	Grain	1,9 %
0,04 kg	Caraamber (60,0 EBC)	Grain	0,8 %
0,05 kg	Caramel/Crystal Malt - 60L (120,0 EBC)	Grain	0,9 %
62,00 gm	Goldings, East Kent [5,40%] (90 min)	Hops	37,0 IBU
20,00 gm	Goldings, East Kent [5,30%] (10 min)	Hops	4,0 IBU
1 Pkgs	London Ale III (Wyeast Labs #1318)	Yeast-Ale	

Beer Profile

Est Original Gravity: 1,059 SG **Measured Original Gravity:** 1,062 SG

Est Final Gravity: 1,015 SG **Measured Final Gravity:** 1,015 SG

Estimated Alcohol by Vol: 5,7 % **Actual Alcohol by Vol:** 6,1 %

Bitterness: 41,0 IBU **Calories:** 589 cal/l

Est Color: 26,5 EBC **Color:**
Color

Mash Profile

Mash Name: Empâtage Boris **Total Grain Weight:** 5,33 kg

Sparge Water: 14,70 L **Grain Temperature:** 22,2 C

Sparge Temperature: 75,6 C **TunTemperature:** 75,6 C

Adjust Temp for Equipment: FALSE **Mash PH:** 5,4 PH

Name	Description	Step Temp	Step Time
Empâtage	Add 15,08 L of water at 53,7 C	50,0 C	25 min
Saccharification (amidon - maltose)	Heat to 62,5 C over 5 min	62,5 C	30 min
Saccharification (amidon-	Heat to 68,0 C over 10 min	68,0 C	30 min

dextrose)
Mash out Heat to 76,0 C over 5 min 76,0 C 10 min

Mash Notes:

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Kegged ***Volumes of CO2:*** 2,1
(Corn Sugar)

Pressure/Weight: 44,6 gm ***Carbonation Used:*** -

Keg/Bottling Temperature: 15,6 C ***Age for:*** 28,0 days

Storage Temperature: 11,1 C

Notes

En fermentation primaire au moment où je fais mon site. Un brassage entre bon amis, dans de bonnes conditions. Dégustations et rencontres avec les brasseurs amateurs de Novil-bier au cours de cette journée de vacances vachement sympa. Ca devrait être bien...on goûtera cet automne.