

Camper Ale

Style: British Brown Ale

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1065
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1065
Alcohol (ABV)	6.4 %
Colour	37 EBC (Brown)
Bitterness	21 IBU
BU:GU	0.32
FG	1016



Fermentables

Pale Malt	7 EBC	4500 g
Cara Red	50 EBC	200 g
Cara Gold	120 EBC	350 g
Cara Aroma	300 EBC	350 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
Munich Malt	20 EBC	500 g
Demerera Sugar	80 EBC	500 g
		6900 g

Mash schedule

10 min 55 grader, 90 min 65 grader, 10 min 77 grader
Total grain weight for mash: 6400 g

Hops

East Kent Golding	5.9 %	30 g	60 min
East Kent Golding	5.9 %	15 g	30 min
East Kent Golding	5.9 %	10 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Windsor Ale	23 °C	21 days
--------------	-----------------------	-------	---------

Details

Start med 20 liter vand i gryden og varm 12 til 14 liter vand til 78 grader, som bruges til eftergydning, så du ender op med ca 26 liter urt til kogning.
7 gram klar urt koger med de sidste 10 min