


# Picanoc



Style Brown Ale  
Type All Grain  
Batch Size 19L  
Boil Time 60 min.

IBU: 28   
Colour (SRM): 25  
Carbonation: 2.3

Pre-boil Gravity: 1.051  
Original Gravity: 1.058  
Final Gravity: 1.017 - 1.020

Water Volumes (Cooler / Mash Tun)

Mash: 15 L  
Sparge: 12.75 L  
Total: 27.75 L  
Boil Volume: 23.3 L

**NOTE:** Grainfather / Brewzilla and other all in one systems will have different water volumes.

Fermentables: 5.27kg

2.5kg 2 Row Malt  
850g Melanoidin Malt  
450g Carapils Malt  
450g Caramel 40L Malt  
450g Special B Malt  
450g Flaked Wheat  
80g Carahell Malt  
40g Chocolate Malt

Hops: 48g  
18g East Kent Golding 60 min.  
10g East Kent Golding 40 min.  
10g Northern Brewer 20 min.  
10g Northern Brewer 10 min.

## Yeast:

1 Fermentis SafAle S-04

## Mash Profile:

69°C 60 min. Mash In  
75°C 10 min. Mash Out

## Fermentation Profile:

20°C 7 Days Primary  
20°C 7 Days Secondary  
2°C 2 Days Cold Crash

## Measurements:

Boil Volume:

Pre-boil Gravity:

Post-boil Volume:

Original Gravity:

Bottling Volume:

Final Gravity:

Carbonation Sugar:

## Brewing Notes:

The cold crash is not necessary. It will help to clarify the beer.



Order again! Scan QR Code

# Picanoc



Style Brown Ale  
Type Tout grains  
Lot 19L  
Temps d'ébullition 60 min.

IBU: 28  
Couleur (SRM): 25  
Carbonatation: 2.3  
Gravité  
Avant ébullition: 1.051  
Gravité originale: 1.058  
Gravité finale: 1.017 - 1.020

**NOTE:**

Grainfather / Brewzilla et autres systèmes tout-en-un auront des volumes d'eau différents.

Volumes d'eau (galière / cuve d'empâtage)  
Empâtage: 15 L  
Rinçage: 12.75 L  
Total: 27.75 L  
Vol. d'ébullition: 23.3 L

Fermentescibles: 5.27kg

2.5kg Malt 2 rang  
850g Malt Melanoidin  
450g Malt Carapils  
450g Malt Caramel 40L  
450g Malt Special B  
450g Blé en flocon  
80g Malt Carahell  
40g Malt Chocolat

Houblons: 48g

18g East Kent Golding 60 min.  
10g East Kent Golding 40 min.  
10g Northern Brewer 20 min.  
10g Northern Brewer 10 min.

**Levure:**

1 Fermentis SafAle S-04

**Profil d'empâtage:**

69°C 60 min. Mash In  
75°C 10 min. Mash Out

**Profil de fermentation:**

20°C 7 Jours Primaire  
20°C 7 Jours Secondaire  
2°C 2 Jours Clarification

**Lectures et mesures:**

Volume d'ébullition:

Gravité pré-ébullition:

Volume pré-ébullition:

Gravité originale:

Volume d'embouteillage:

Gravité finale:

Sucre (carbonatation):

**Note de brassage:**

Le refroidissement n'est pas nécessaire. Il aidera à clarifier la bière.



Commandez à nouveau! Scanner le code QR