

Mutton Chop Honey Brown Ale

Batch Size / Lot: 19L
 Alcohol / Alcool: 5.6% alc./vol.
 Colour / Couleur: 18 (SRM)
 Bitterness / Amertume: 27 IBU
 O.G.: 1.050
 F.G.: 1.011 – 1.006

KIT INCLUDES

GRAIN

- 3360g – 2-Row malt
- 160g – Chocolate malt
- 105g – Munich Dark malt
- 105g – Extra Special malt
- 105g – Special Roast malt

HOPS

- 28g – Cluster

YEAST

- Escarpment Labs American Ale yeast
- Escarpment Labs Cali Ale yeast
- Escarpment Labs House Ale EL-01 yeast
- Fermentis SafAle US-05 yeast
- Lallemand LalBrew Nottingham yeast
- Lallemand LalBrew Windsor Ale yeast

NOT INCLUDED BUT REQUIRED

- Priming sugar
- Sanitizer
- Basic brewing equipment
- Mash tun
- 420g – Honey

Mutton Chop Honey Brown is our spin on North American Honey Brown Ale's. We have combined biscuit and aromatic malts with honey goodness to create this smooth, light brown ode to the gods of brewing.

Equipment

Grainfather / Brewzilla

Mash: 12.8L
 Sparge: 14.6L

Brew in a bag

Mash: 25L



www.beergrains.com

DAY 1

Pre-Brew

- Remove yeast from the refrigerator 3-6 hours before it's needed.

Mash (using a mash tun)

- Heat 12.2L of water to 74.3°C and pour into mash tun.
- Slowly pour in the grist. Stir well.
- The mash temperature should now be close to 67°C. If it's not apply hot or cold water until the temperature stabilizes to 67°C.
- Cover the mash tun and let the mash rest for 60min.
- Prepare your sparge water in a separate pot by heating 13.0L of water to 77.8°C.
- When the timer reaches 0 min, drain mash tun in your brew kettle.
- Add sparge water to mash tun and stir. Cover and set timer for 10 min.
- When timer reaches 0 min. drain in your brew kettle collecting at least 23.0L or more depending on your evaporation rate.

Boil

- Heat the wort to a boil.
- When wort reaches a boil let the foam rise and then fall (hot break) before starting the timer.
- Start the timer at 60 min. add 28g Cluster hops.
- When timer reaches 0 min. remove from heat source to end boil.
- Stir in 420g of honey.

Fermentation

- Quickly cool the wort to approximately 21°C. An immersion chiller is ideal but an ice bath works too.
- **IMPORTANT!** Sanitize anything that will be used from this point forward.
- Pour or rack the cooled wort in while making lots of splashes to ensure good oxygenation. Be sure to leave any sediments behind. NOTE! This is the only time when oxygen is good.
- If required add cold tap water until the volume reaches 19L.
- Using a hydrometer take a Original Gravity (OG) reading of the wort and record the result. This will be used in conjunction with the Final Gravity (FG) to determine the alcohol level.
- Add the yeast when the wort has reached 20-22°C. Be sure to follow the directions on the yeast package.
- Seal the fermenter. Place a rubber stopper and airlock into the hole of the fermenter lid. Add water to the airlock until it reaches the fill line.
- Place the fermenter in a dark area.
- 3-24 hours later active fermentation should begin. This stage is characterized by the formation of foam and sometimes bubbles that create a gratifying "bloop" sound in the airlock.

Mutton Chop Honey Brown Ale

Batch Size / Lot: 19L
 Alcohol / Alcool: 5.6% alc./vol.
 Colour / Couleur: 18 (SRM)
 Bitterness / Amertume: 27 IBU
 O.G.: 1.050
 F.G.: 1.011 – 1.006

TIPS:

Alcohol calculation

$$(OG-FG) \times 131.25 = ABV$$

$$\text{Exp: } (1.048-1.008) \times 131.25 = 5.2\%$$

DAY 14

Bottling

IMPORTANT! Sanitize anything that will be used during this stage.

IMPORTANT! Be sure not to introduce oxygen by splashing or agitating the beer.

- Using a hydrometer take the Final Gravity (FG) reading and record the result.
- Mix your priming sugar (see below) with 1 cups of water.
 - Corn Sugar (Dextrose) – use 150g
- Bring the solution to a boil to sterilize, cool and pour into your bottling bucket.
- Carefully rack the beer into the bottling bucket. Gently stir the mixture.
- Carefully fill and cap the bottles.
- Store the bottles at 18 - 22°C for 3 weeks.

DAY 35

Serving

- After 1 weeks pop one open and try it. Pour the beer into a glass leaving sediment in the bottle. Observe head formation, head retention, and carbonation. Your beer will loose it's carbonation (bubbles) fast.
- After 2 weeks, open another bottle. You will see the evolution of your beer compared to week 1.
- After 3 weeks, your beer should be at its best. Open a bottle, if it loses carbonation too quickly, leave it another week or two.
- When it's ready move the beer to a cool or cold location and enjoy!



Mutton Chop Honey Brown Ale

LE KIT COMPREND

GRAIN

- 3360g – Malt 2-Row
- 160g – Malt Chocolat
- 105g – Malt Munich Dark
- 105g – Malt Extra Special
- 105g – Malt Special Roast

HOUBLON

- 28g – Cluster

LEVURE

- Escarpment Labs American Ale
- Escarpment Labs Cali Ale
- Escarpment Labs House Ale EL-01
- Fermentis SafAle US-05
- Lallemand LalBrew Nottingham
- Lallemand LalBrew Windsor Ale

NON INCLUS MAIS NÉCESSAIRE

- Sucre de mise en bouteille (dextrose)
- Désinfectant
- Matériel de brassage de base
- Cuve d'empâtage
- 420g – Miel

La Mutton Chop Honey Brown est notre version de la bière brune au miel nord-américaine. Nous avons combiné des malts biscuits et aromatiques avec du miel pour créer cette bière brune douce et légère, en hommage aux dieux de la brasserie.

Équipement

Grainfather / Brewzilla

Empâtage: 12.8L

Rinçage: 14.6L

Brew in a bag

Empâtage: 25L



JOUR 1

Préparation

- Sortez la levure du réfrigérateur 3 à 6 heures avant d'en avoir besoin.

Empâtage (à l'aide d'une glacière)

- Chauffez 12,2 litres d'eau à 74,3°C et versez-la dans la cuve d'empâtage.
- Verser lentement les grains. Remuez bien.
- La température de l'empâtage devrait maintenant être près de 67°C. Si ce n'est pas le cas, appliquez de l'eau chaude ou froide jusqu'à ce que la température se stabilise à 67°C.
- Couvrez la cuve d'empâtage et laissez reposer pendant 60 minutes.
- Préparez votre eau de rinçage dans un chaudron séparé en chauffant 13,0 litres d'eau à 77,8°C.
- Lorsque le minuteur atteint 0 min, videz la cuve d'empâtage dans votre bouilloire.
- Ajoutez l'eau de rinçage à la cuve d'empâtage et remuez. Couvrez et réglez la minuterie pour 10 minutes.
- Lorsque la minuterie atteint 0 min, égouttez dans votre bouilloire en recueillant au moins 23,0 litres ou plus selon votre taux d'évaporation.

Ébullition

- Chauffez le moût jusqu'à ébullition.
- Lorsque le moût atteint l'ébullition, laissez la mousse monter puis retomber (hot break) avant de démarrer la minuterie.
- Démarrer la minuterie à 60min. Ajouter 28g de houblon Cluster.
- Lorsque la minuterie atteint 0 min, retirez de la source de chaleur pour terminer l'ébullition.
- Ajouter 420 g de miel et bien mélanger.

Fermentation

- Refroidissez rapidement le moût à environ 21°C. Un refroidisseur à immersion est idéal, mais un bain de glace fonctionne également.
- IMPORTANT ! Assainissez tout ce qui sera utilisé à partir de ce moment.
- Versez ou soutirez le moût refroidi en faisant beaucoup d'éclaboussures pour assurer une bonne oxygénation. Assurez-vous de laisser les sédiments derrière vous. NOTE ! C'est le seul moment où l'oxygène est bon.
- Si nécessaire, ajoutez de l'eau froide du robinet jusqu'à ce que le volume atteigne 19 litres.
- À l'aide d'un hydromètre, mesurez la gravité originale (OG) du moût et notez le résultat. Ce résultat sera utilisé conjointement avec la gravité finale (FG) pour déterminer le taux d'alcool.
- Ajoutez la levure lorsque le moût a atteint 20 à 22°C. Veillez à suivre les instructions figurant sur l'emballage de la levure.
- Fermez le fermenteur. Placez un bouchon en caoutchouc et un barboteur dans le trou du couvercle du fermenteur.
- Ajoutez de l'eau dans le barboteur jusqu'à ce qu'il atteigne la ligne de remplissage.

Mutton Chop Honey Brown Ale

CONSEIL:

Calcul de l'alcool

$$(OG-FG) \times 131.25 = ABV$$

$$\text{Exp: } (1.048-1.008) \times 131.25 = 5.2\%$$

JOUR 14

Embouteillage

IMPORTANT ! Assainissez tout ce qui sera utilisé au cours de cette étape.

IMPORTANT ! Veillez à ne pas introduire d'oxygène en éclaboussant ou en agitant la bière.

- À l'aide d'un hydromètre, mesurez la gravité finale (FG) et notez le résultat.
- Mélangez votre sucre de mise en bouteille (voir ci-dessous) avec 2 tasses d'eau.
 - Sucre de maïs (Dextrose) - utiliser 150g
- Portez la solution à ébullition pour la stériliser, refroidissez-la et versez-la dans votre seau d'embouteillage.
- Soutirez délicatement la bière dans le seau d'embouteillage. Remuez délicatement le mélange.
- Remplissez et capsulez les bouteilles avec précaution.
- Conservez les bouteilles à 18 - 22°C pendant 3 semaines.

JOUR 35

Servir

- Après une semaine, ouvrez une bouteille et essayez-la. Versez la bière dans un verre en laissant le sédiment dans la bouteille. Observez la formation de la mousse, sa rétention et la carbonatation. Votre bière perdra rapidement sa carbonatation (bulles).
- Après 2 semaines, ouvrez une autre bouteille. Vous verrez l'évolution de votre bière par rapport à la première semaine.
- Après 3 semaines, votre bière devrait être à son meilleur. Ouvrez une bouteille, si elle perd sa carbonatation trop rapidement, laissez-la encore une semaine ou deux.
- Quand elle est prête, placez la bière dans un endroit frais ou froid et dégustez-la !

