

Piwowar Krzysztof Kozłowski

przedstawia

Piwo Kozik Brown Ale

warka nr 15

nastawione: 12.03.2006

rozlane: 23.03.2006



Brown Ale

Jest to gatunek brytyjskiego piwa górnej fermentacji, który już wcześniej próbowałem warzyć i byłem całkiem zadowolony z rezultatów. *Brown ale* charakteryzuje się raczej słodowym smakiem, niezbyt wyraźną goryczką i ciemnobursztynową barwą.

Użyłem słołu karmelowego o barwie 128 EBC, który pozwolił na uzyskanie odpowiedniego koloru. Umiarkowana goryczka pochodzi od niewielkiej ilości chmielu typu *Magnum* który sam w sobie jest bardzo mocny, ale odpowiednio dodałem go w mniejszej ilości. Tradycyjnie oprócz niego dodany został też chmiel aromatyczny.

Zawartość ekstraktu w piwie wynosi mniej więcej 12,5% (wagowo), a alkoholu 5,2% (objętościowo). Założony minimalny czas leżakowania powinien wynosić 4 miesiące od daty rozlania, a zalecany – 5-6 miesięcy. Okres przydatności do spożycia przy trzymaniu piwa we właściwej temperaturze (tj. 8-14 stopni Celsjusza) wynosi półtora roku lub więcej.

Jak spożywać ?

Najlepiej smakuje w gronie przyjaciół. Piwo powinno być zimne, ale nie prosto z lodówki – najlepiej o temperaturze 14-16 stopni Celsjusza. Otwierać należy bardzo ostrożnie (z uwagi na możliwe duże nagazowanie) i nie czekając po otwarciu płynnie (jednym ciągłym ruchem) nalać je do kufła. Na dole butelki zbierają się naturalne drożdże. Gwarantują one doskonałą jakość i stopniowe dojrzewanie piwa wraz z upływem czasu. Są jadalne :). Piwo to w umiarkowanych ilościach jest zdrowe, o ile lekarz nie zalecił inaczej :). Po spożyciu piwa proszę nie prowadzić żadnych pojazdów.

Kontakt : koziolek [at] astercity [dot] net

Dokument dostępny jest również na mojej stronie internetowej :

www.kozioł.prv.pl lub acn.waw.pl/koziol

v.1.0