

BeerCalc: Brother Drunken Monk, 2024 Påskebryg Abbey Ale Imperial Luxus All grain Kit

Style: Belgian Tripel Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1067
Boil Volume	28 litres
Boil gravity	1055
Alcohol (ABV)	6.7 %
Colour	22 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	13 IBU
BU:GU	0.19
FG	1016



Fermentables

Pale Malt	7 EBC	5000 g
Abbey Malt	45 EBC	1500 g
Wheat Malt	3 EBC	600 g
		7100 g

Mash schedule

Mash step	65 °C	75 min
Total grain weight for mash: 7100 g		

Hops

Bobek	3.0 %	30 g	60 min
Fuggle	4.2 %	50 g	5 min

Misc Ingredients

Orange peel (sweet)	10.00 g	End of boil	Koges med de sidste 5 min
---------------------	---------	-------------	---------------------------

Fermentation

Fermentation	Imperial B48 Triple Double	20 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	20 °C	7 days

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.

- Indhold:
- Pose 1: Gær Imperial B48 Triple Double eller White Labs WLP530,
 - Pose 2: Malt
 - Pose 3: Humle
 - Pose 4: Humle sammen med protaflok klaringsmiddel
 - Pose 5: 10 g appelsinskal

Det anbefales at sænke ph værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 10 ml til 22 ltr. mæskevand og 8 ml til 14 ltr. eftergydningsvand, men kan undlades.

Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1.

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere

7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand). Omstikkes til decinficeret flaskepand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælder-koldt 13°C – 17°C. Drikkeklar efter 2 - 3 måneders lagring.

Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 14 IBU Farve: 22 EBC Alkohol: 6,7 %.

Dine egne notater:

OG:_____

FG:_____

Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%
