

# BeerCalc: Jul i Nåsåer-land Scottish Ale, Imperial Luxus All-grain Kit, julebryg 2022

Style: Scottish Ale

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

## Vital Statistics

|               |                |
|---------------|----------------|
| Volume        | 22 litres      |
| OG            | 1063           |
| Boil Volume   | 25 litres      |
| Boil gravity  | 1055           |
| Alcohol (ABV) | 6.3 %          |
| Colour        | 43 EBC (Brown) |
| Bitterness    | 24 IBU         |
| BU:GU         | 0.38           |
| FG            | 1015           |



## Fermentables

|                  |         |               |
|------------------|---------|---------------|
| Munich Malt      | 20 EBC  | 2500 g        |
| Pale Malt        | 7 EBC   | 2500 g        |
| Cara Crystal     | 150 EBC | 500 g         |
| Carafa Special I | 900 EBC | 100 g         |
| Flaked Oats      | 4 EBC   | 300 g         |
| Smoked Malt      | 6 EBC   | 100 g         |
| Muscovado sugar  | 80 EBC  | 300 g         |
|                  |         | <b>6300 g</b> |

## Mash schedule

|           |       |        |
|-----------|-------|--------|
| Mash step | 66 °C | 60 min |
| Mash step | 76 °C | 20 min |

Total grain weight for mash: 6000 g

## Hops

|                   |       |      |        |
|-------------------|-------|------|--------|
| East Kent Golding | 4.4 % | 40 g | 60 min |
| East Kent Golding | 4.4 % | 40 g | 10 min |

## Misc Ingredients

## Fermentation

|              |                     |       |        |
|--------------|---------------------|-------|--------|
| Fermentation | Imperial A31 Tartan | 22 °C | 7 days |
| Fermentation | No yeast added      | 22 °C | 7 days |

## Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.  
Indhold: Pose 1: 1 stk. Gær Imperial A31 Tartan(Scottish Ale), Pose 2: div. malt. Pose 3: 300 gram Muscovado sukker, pose 4: humle(EKG), pose 5: humle(EKG) Brewer sammen med protaflok klaringsmiddel.

Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning.

Vedr. pose 3 Muscovadosukker, skal de blot koges med i de sidste 15 min.

Der ingen grund til vandbehandling ved denne type øl, så vand fra hanen er godt til denne.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20°C – 23°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank og gærer videre i yderligere 7 - 10 dage. Obs! gæringen skal være helt færdig, dvs. der må ikke være nogen aktivitet i gærlåsen. Mål evt. FG over et par dage for at være sikker på at den er gæret færdig. Derefter tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes carbonation drops eller lunt sukkervand (5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) tilsættes desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 2 - 3 uger på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C – 17°C. Bør lagres 1 - 2 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 26 IBU Farve: 56 EBC Alkohol: 6,2 %.

Dine egne notater:

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

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

---