

BeerCalc: Brewbros Premium British Premium Ale Imperial Luxus All Grain Kit

Style: **British Golden
Ale**

Brewer: **Humlecentralen All Grain
kits**

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1061
Boil Volume	20 litres
Boil gravity	1070
Alcohol (ABV)	6 %
Colour	18 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	31 IBU
BU:GU	0.51
FG	1015



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	2700 g
Maris Otter Pale Malt	5 EBC	2900 g
Crystal Malt	135 EBC	400 g
Cara Pils	4 EBC	300 g
Flaked Oats	4 EBC	200 g
		6500 g

Mash schedule

Mash step	67 °C	60 min
Mash step	75 °C	20 min

Total grain weight for mash: 6500 g

Hops

Northern Brewer	7.8 %	35 g	60 min
Northern Brewer	7.8 %	20 g	5 min
Cascade	6.5 %	50 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial A01 House	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 A01 House, Pose 2: Malt Pose 3: Humle, Pose 4 humle sammen med protaflok klaringsmiddel.. Det anbefales at sænke ph værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 18 ml til 22 ltr. mæskevand og 10 ml til 14 ltr. eftergydningsvand, men kan undlades. Der skal gøres opmærksom på, at da der er forskellig vand rundt i DK kan det være nødvendigt med anden dosering for at sænke ph. Følg ovenstående vejledning vedr. mæsketemperaturer og kogning osv. 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 5 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand). Omstikkes til decinficeret flaskespand 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 10°C - 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 51 IBU Farve: 14 EBC Alkohol: 6,4 %. Dine egne notater: OG: _____ FG: _____
Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____ %
