

BeerCalc: IPA, Holy Casama, Imperial All Grain kit

Style: IPA

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25	litres
OG	1058	
Boil Volume	25	litres
Boil gravity	1058	
Alcohol (ABV)	5.8	%
Colour	11	EBC (Golden)
Bitterness	53	IBU
BU:GU	0.91	
FG	1014	



Fermentables

Pilsner Malt	3	EBC	3000	g
Pale Malt	7	EBC	2700	g
Cara Munich I	100	EBC	100	g
Sauer Malt	3	EBC	300	g
Cara Pils	4	EBC	400	g
Flaked Oats	4	EBC	200	g
			6700	g

Mash schedule

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

Total grain weight for mash: 6700 g

Hops

Cascade	6.5 %	50 g	60 min
Cascade	6.5 %	50 g	15 min
Amarillo	6.5 %	100 g	5 min
Amarillo	6.5 %	100 g	Dry Hop

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial A07 Flagship	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 A07 Flagship, Pose 2: Malt Pose 3: Humle, Pose 4 humle, pose 5 humle sammen med protaflok klaringsmiddel og endelig pose 6 humle. Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Når urten er kølet til under 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1. Stil gærtanken ved en temperatur på 18°C – 22°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank.

Tørhumlingen pose 6 tilsættes til gærtanken i humlesokken efter omstikning. Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, kan øllet tappes på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes kogt lunt sukkervand (6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand). Omstikkes til decinficeret gærspand/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 13°C – 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 53 IBU Farve: 11 EBC Alkohol: 5,8 %. Dine egne notater:

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