

BeerCalc: Imperial All Grain Kit Økologisk IPA Cascade Smash

Style: IPA

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	22 litres
OG	1053
Boil Volume	20 litres
Boil gravity	1058
Alcohol (ABV)	5.2 %
Colour	14 EBC (Amber)
Bitterness	51 IBU
BU:GU	0.96
FG	1013



Fermentables

Pale Malt	7 EBC	4500 g
Munich Malt	20 EBC	300 g
Cara Crystal	120 EBC	100 g
		4900 g

Mash schedule

Mash step	67 °C	60 min
Mash step	74 °C	15 min

Total grain weight for mash: 4900 g

Hops

Cascade	6.8 %	50 g	60 min
Cascade	6.8 %	75 g	10 min
Cascade	6.8 %	75 g	Dry Hop

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial A07 Flagship	20 °C	14 days
--------------	-----------------------	-------	---------

Details

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

Alle ingredienser er Økologisk Gyrup malte fra DK og økologisk Cascade fra Spanien

Indhold:

Pose 1: Vådgær A07 Flagship (eller WLP001 Californian Ale)

Pose 2: Malt,

Pose 3: Cascade Humle,

Pose 4: Cascade Humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Pose 5: Cascade humle til tørhumling samt humlesok vedlagt.

Hvis du benytter de Brewster Beacon eller lign. brygssystem skal du bruge 19 ltr. mæskevand og ca. 14 ltr. eftergydningsvand.

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

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 60 minutter.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 20°C. Efter 7 dage tilsættes tørhumlen til gærtank. Sørg for at skolde eller desinficere humlesok inden tilsætning i gærtank. Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske. Evt. Coldcrash den færdig gærede øl på 2 grader i 5 dage, hvis du har mulighed for det.

Ved flaske-karbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand). Derefter omstikkes til desinficeret flaskespand(øllet tappes over i den med sukkeropløsningen). Derefter tappes øllet med sukkeropløsningen på flaske og stilles lunt.

Ved evt. brug af karbonerings drops kan øllet tappes direkte på flaske og tilsættes drops direkte i flaske for eftergæring. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C – 17°C. Drikkeklar efter ca. 7 dage efter den er færdig-karboneret..

Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 51 IBU Farve: 14 EBC Alkohol: 5,2 %.

Dine egne notater:

OG:_____

FG:_____

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