

# BeerCalc: US Amber Ale Imperial Lux All Grain Kit

**Style: Light Ale**

**Brewer: Humlecentralen All Grain kits**

## Vital Statistics

|               |                |
|---------------|----------------|
| Volume        | 23 litres      |
| OG            | 1065           |
| Boil Volume   | 28 litres      |
| Boil gravity  | 1053           |
| Alcohol (ABV) | 6.4 %          |
| Colour        | 14 EBC (Amber) |
| Bitterness    | 51 IBU         |
| BU:GU         | 0.78           |
| FG            | 1016           |



## Fermentables

|                    |        |               |
|--------------------|--------|---------------|
| Pilsner Malt       | 3 EBC  | 6000 g        |
| Cara Red           | 40 EBC | 300 g         |
| Cara Amber         | 60 EBC | 300 g         |
| English Brown Malt | 65 EBC | 100 g         |
|                    |        | <b>6700 g</b> |

## Mash schedule

|           |       |        |
|-----------|-------|--------|
| Mash step | 67 °C | 60 min |
| Mash step | 76 °C | 20 min |

Total grain weight for mash: 6700 g

## Hops

|                 |       |      |        |
|-----------------|-------|------|--------|
| Northern Brewer | 7.8 % | 50 g | 60 min |
| Northern Brewer | 7.8 % | 25 g | 15 min |
| Northern Brewer | 7.8 % | 25 g | 5 min  |

## Misc Ingredients

## Fermentation

|              |                       |       |        |
|--------------|-----------------------|-------|--------|
| Fermentation | Imperial A07 Flagship | 22 °C | 7 days |
| Fermentation | No yeast added        | 22 °C | 5 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..

Det anbefales at sænke ph værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 18 ml til 22 ltr. mæskevand og 10 ml til 14 ltr. eftergydning vand, 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 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 13°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 = \_\_\_\_\_%

---