

BeerCalc: Leffe Blonde Clone, Imperial All Grain Kit

Style: Light Belgian

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	22 litres
OG	1069
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1060
Alcohol (ABV)	6.8 %
Colour	9 EBC (Golden)
Bitterness	23 IBU
BU:GU	0.33
FG	1017



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	3900 g
Pale Malt	7 EBC	1200 g
Torrified Wheat	3 EBC	1000 g
Candui Syrup Inc Golden	10 EBC	450 g
		6550 g

Mash schedule

Mash step	65 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min
Total grain weight for mash: 6100 g		

Hops

East Kent Golding	4.4 %	35 g	60 min
Styrian Golding	4.0 %	35 g	20 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial B48 Triple Double	22 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	22 °C	14 days

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg. Indhold: Pose 1: Gær Imperial B48, Pose 2: Pilsner malt, Hvede flager, pale ale malt. Pose 3: Golden Candi Syrup. Pose 4 : East kent Golding humle, Pose 5: Styrian Golding humle sammen med protaflok klaringsmiddel. Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning. Obs! Golden Candi Syrup tilsættes de sidste 2 min. i kogningen inden køling og overpumpning til rengjort og desinficeret gærtank. 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. 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 7 - 14

dage, eller når der ingen aktivitet er i gærlåsen, tappes øllet på flaske. Skal være gæret færdig, så mål evt. over 3 dage med dit hydrometer for at være sikker. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) 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 kælderkoldt 10°C – 16°C. Bør lagres i minimum 2 – 3 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 23 IBU Farve: 9 EBC Alkohol: 6,8 %. Man kan også karbonere/eftergære på flaske med Golden Candi Syrup 8 g pr. liter, hvis man vil prøve det. Dine egne notater: OG: _____ FG: _____ Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%
