

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 (eller WLP001)

Pose 2: Malt

Pose 3: Humle (Cascade)

Pose 4: Humle (Cascade)

Pose 5: Humle (Amarillo) med protaflok klaringsmiddel

Pose 6: Humle til tørhumling (Amarillo)

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 kælderkoldt 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 = _____%
