

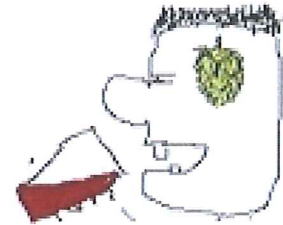
# BeerCalc: Gammelfar Altbier Imperial Luxus All Grain Kit

**Style: Altbier**

**Brewer: Humlecentralen All Grain kits**

## Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1054
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1054
Alcohol (ABV)	5.4 %
Colour	24 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	26 IBU
BU:GU	0.48
FG	1013



## Fermentables

Munich Malt	20 EBC	6500 g
		<b>6500 g</b>

## Mash schedule

Mash step	67 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min
Total grain weight for mash: 6500 g		

## Hops

Hallertau Blanc	9.3 %	25 g	60 min
Hallertauer Mittelfruh	5.0 %	35 g	10 min

## Misc Ingredients

## Fermentation

Fermentation	Imperial G02 Kaiser	16 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	18 °C	7 days
Lagering	No yeast added	5 °C	30 days

## Details

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

Indhold: Pose 1: Gær Imperial G02 Kaiser, Pose 2: Malt Pose 3: Humle, Pose 4 humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Det anbefales at koge mæskevandet dagen først og køl ned til stuetemperatur. Undgå at få bundfældet kalk med i mæskevand. Alternativt tilsæt 16 ml lactol til 25 ltr. mæskevand og 10 ml lactol i 15 ltr. eftergydningsvand.

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 mellem 13°C – 18°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, lagres gærtank på køl ved 2-4 grader i en måned. Herefter kan øllet tappes 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 kælderkoldt 13°C – 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret.

Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 26 IBU Farve: 24 EBC Alkohol: 5,4 %.

Dine egne notater:

OG: \_\_\_\_\_

FG: \_\_\_\_\_

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

---