

BeerCalc: Pilsner fra Pilsen Imperial Luxus All grain Kit

Style: Czech Pilsner

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1056
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1056
Alcohol (ABV)	5.5 %
Colour	7 EBC (Pale yellow)
Bitterness	21 IBU
BU:GU	0.38
FG	1014



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6000 g
Sauer Malt	3 EBC	400 g
Cara Pils	4 EBC	300 g
		6700 g

Mash schedule

Mash step	50 °C	20 min
Mash step	65 °C	40 min
Mash step	78 °C	15 min

Total grain weight for mash: 6700 g

Hops

Saaz	2.8 %	60 g	90 min
Saaz	2.8 %	40 g	15 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial L13 Global	10 °C	14 days
Fermentation	No yeast added	13 °C	7 days
Lagering	No yeast added	4 °C	30 days

Details

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

Indhold:

Pose 1: Gær Imperial L13 Global,

Pose 2: Malt

Pose 3: Saaz Humle,

Pose 4: Saaz Humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 90 minutter.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 8°C – 13°C Efter 14 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, lagres gærtank på 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), eller karboneringstabletter. Omstikkes til desinficeret 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: 21 IBU Farve: 7 EBC Alkohol: 5,5 %.

Dine egne notater:

OG:_____

FG:_____

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