

# 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
		<b>6700 g</b>

## 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: Humle, Pose 4 humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv.

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). Omstikkes til decinficeret flaskepand 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: 21 IBU Farve: 7 EBC Alkohol: 5,5 %.

Dine egne notater:

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

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

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

---