

BeerCalc: Baltic Porter Imperial Lux All Grain Kit

Style: Baltic Porter

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	22 litres
OG	1080
Boil Volume	22 litres
Boil gravity	1080
Alcohol (ABV)	7.9 %
Colour	59 EBC (Dark brown)
Bitterness	34 IBU
BU:GU	0.43
FG	1020



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4500 g
Vienna	7 EBC	1000 g
Rye Malt	6 EBC	500 g
Roasted Rye Malt	650 EBC	200 g
Smoked Malt	6 EBC	200 g
Flaked Oats	4 EBC	200 g
Carafa Special II	1150 EBC	200 g
Dark Brown Sugar	80 EBC	350 g
Kandis (light)	5 EBC	450 g
Rice Hulls	0 EBC	200 g
		7800 g

Mash schedule

Mash step	67 °C	75 min
Mash step	74 °C	15 min

Total grain weight for mash: 6800 g

Hops

Challenger	7.6 %	45 g	60 min
Challenger	7.6 %	55 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial L05 Cablecar	18 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	18 °C	7 days
Lagering	No yeast added	18 °C	14 days

Details

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

Indhold:

Pose 1: 2 stk. Gær Imperial L05 Cablecar (eller 2 stk WLP810),

Pose 2: div. malt.

Pose 3: Muscovadosukker (tilsætte de sidste 10 minutter af kogningen),

Pose 4 : lys kandis (tilsætte de sidste 10 minutter af kogningen),

Pose 5: Challenger 45 g humle,

Pose 6: Challenger 55 g humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning.

Obs! Muscovadosukker og kandis tilsættes de sidste 10 min. i kogningen.

Husk at vådgæren skal holdes i køleskab indtil 1/2 time før den skal tilsættes til den afkølede urt.

Evt. kan der sænke ph værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 12 ml til 22 ltr. mæskevand og 8 ml til 14 ltr. eftergydningsvand. Dog bør du/I gøre jeres egne erfaringer i hvad der er optimalt af hensyn til jeres kommunevand og type af øl der brygges.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 15°C – 18°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Efter yderligere 7 dage, eller når der ingen aktivitet er i gærlås, tappes øllet på flaske.

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand(5 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 13°C – 17°C. Bør lagres i minimum – 2 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 34 IBU Farve: 59 EBC Alkohol: 7,9 %.

Dine egne notater:

OG:_____

FG:_____

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