

BeerCalc: Jule Ale 2019 Imperial Luxus all grain kit

Style: Dark Ale

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1072
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1067
Alcohol (ABV)	7.1 %
Colour	72 EBC (Black)
Bitterness	19 IBU
BU:GU	0.26
FG	1018



Fermentables

Maris Otter Pale Malt	5 EBC	6000 g
Carafa Special II	1150 EBC	200 g
Wheat Malt	3 EBC	300 g
Cara Munich I	100 EBC	200 g
Kandis (dark)	500 EBC	600 g
	7300	g

Mash schedule

Mash step	67 °C	60 min
Mash step	75 °C	15 min

Total grain weight for mash: 6700 g

Hops

Cascade	6.5 %	21 g	60 min
Saaz	2.8 %	15 g	60 min
Cascade	6.5 %	35 g	5 min

Misc Ingredients

Cinnamon	10.00 g	End of boil
Orange peel (sweet)	20.00 g	End of boil

Fermentation

Fermentation	Imperial A07 Flagship	18 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	18 °C	7 days

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg. Indhold: Pose 1: 2 stk Gær Imperial A07 Flagship, Pose 2: malt. Pose 3: Mørk kandis, pose 4: Cascade start kogning, Pose 5: Saaz humle start kogning, Pose 6: Cascade humle sammen med protaflok klaringsmiddel de sidste 5 min., pose 8 kanel og appelsinskal. Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning. Obs! Kandis og krydderierne tilsættes de sidste 5 min. i kogningen

inden køling og overpumpning til rengjort og desinficeret gærtank. Det anbefales at sænke pH værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 15 ml til 22 ltr. mæskevand og 8 ml til 14 ltr.

eftergydningsvand. Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1. Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere 7 dage, eller når den er helt "død" i gærlåsen, tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand (6 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. Notater: Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 19 IBU Farve: 66 EBC Alkohol: 7,1 %. Dine egne notater: OG: _____ FG: _____ Alkohol % $(OG-FG) * 0,132 =$ _____ %
