

Belgian Spicy Julebryg 2020

Style: Belgian Tripel

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1073
Boil Volume	28 litres
Boil gravity	1060
Alcohol (ABV)	7.2 %
Colour	16 EBC (Amber)
Bitterness	21 IBU
BU:GU	0.29
FG	1018



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6200 g
Biscuit Malt	50 EBC	900 g
Kandis (light)	0 EBC	700 g
		7800 g

Mash schedule

Mash step	63 °C	60 min
Mash step	73 °C	10 min
Mash step	78 °C	10 min

Total grain weight for mash: 7100 g

Hops

Styrian Golding	3.0 %	50 g	60 min
Styrian Golding	3.0 %	50 g	15 min

Misc Ingredients

Cloves	0.30 g	End of boil	sidste 5 min. i kogningen sammen med kandis
Cinnamon	7.00 g	End of boil	sidste 5 min. i kogningen sammen med kandis

Fermentation

Fermentation	Imperial B48 Triple Double	22 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	22 °C	14 days

Details

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

Pose 1: 2 stk. Imperial B48 Triple Double (eller 2 stk WLP530 Abbey Ale)

Pose 2: Malt

Pose 3: Humle

Pose 4: Humle med Protafloc klaringsmiddel

Pose 5: Kandis og krydderier (nelliker og kanel) sammen med protafloc klaringsmiddel de sidste 5

min.

Total kogetid 60 minutter.

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 16 ml til 23 ltr. mæskevand og 8 ml til 14 ltr. eftergydningsvand. Men vær opmærksom på at vandkvalitet er forskelligt efter landsdele og vandværker, så anbefalet mængde for lactol er blot vejledende.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20°C – 24°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere 10 dage, eller når den er helt "død" i gærlåsen, 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). Sukkeropløsningen hældes i decinficeret gærspand og øllet tappes til flaske herfra. Derefter stilles lunt ved stuetemperatur. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælder-koldt 13°C – 17°C. For bedste resultat lagres på flaske i 3 - 4 måneder ved 13 - 17 grader.

Notater: Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 17 IBU
Farve: 15 EBC Alkohol: 7,2 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

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