

BeerCalc: Julestjerne julebryg 2021, Imperial Luxus All-Grain Kit

Style: Dark Ale

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1062
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1062
Alcohol (ABV)	6.2 %
Colour	54 EBC (Dark brown)
Bitterness	26 IBU
BU:GU	0.42
FG	1015



Fermentables

Pale Malt	7 EBC	2500 g
Pilsner Malt	3 EBC	2500 g
Cara Wheat	120 EBC	900 g
Crystal Malt	135 EBC	300 g
Chocolate Rye	650 EBC	300 g
Dark Brown Sugar	80 EBC	500 g
		7000 g

Mash schedule

Mash step	67 °C	60 min
Mash step	75 °C	20 min
Total grain weight for mash: 6500 g		

Hops

Chinook	12.6 %	20 g	60 min
Northern Brewer	7.8 %	20 g	10 min

Misc Ingredients

Lactose	300.00 g	End of boil	Laktose(mælkesukker) de sidste 15 min. i kogning
---------	----------	-------------	--

Fermentation

Fermentation	Imperial A07 Flagship	20 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	20 °C	7 days

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg. Indhold: Pose 1: 1 stk. Gær Imperial A07 Flagship, Pose 2: div. malt. Pose 3: 500 gram mørk sukker, pose 4: 300 gram laktose, Pose 5: Anise krydderi, Pose 6: humle Chinook, Pose 7: humle Northern Brewer sammen med protaflok klaringsmiddel. Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning. Vedr. pose 3, 4 og 5 sukker og anis, skal de koges med i de sidste 15 min.

Der ingen grund til vandbehandling ved denne type øl, så vand fra hanen er godt til denne. Når urten er kølet til 25 grader i gærtanken, tilsættes gæren pose nr. 1. Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 20°C – 23°C. Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank og gærer videre i yderligere 7 - 10 dage. Obs! gæringen skal være helt færdig, dvs. der må ikke være nogen aktivitet i gærlåsen. Mål evt. FG over et par dage for at være sikker på at den er gæret færdig. Derefter tappes øllet på flaske. Ved flaskekarbonering tilsættes carbonation drops eller lunt sukkervand (5 g sukker pr liter øl i 3 dl vand. Koges i 5 minutter og køles til 25°C) tilsættes desinficeret flaskespannd før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt. Øllet er karboneret efter ca. 2 - 3 uger på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælder-koldt 13°C – 17°C. Bør lagres 1 - 2 måneder før den drikkes. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 26 IBU Farve: 56 EBC Alkohol: 6,2 %.

Dine egne notater: OG: _____ FG: _____ Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%
