

BeerCalc: Jul i Nåsåer-land Scottish Ale, Imperial Luxus All-grain Kit, julebryg 2022

Style: Scottish Ale

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	22 litres
OG	1063
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1055
Alcohol (ABV)	6.3 %
Colour	43 EBC (Brown)
Bitterness	24 IBU
BU:GU	0.38
FG	1015



Fermentables

Munich Malt	20 EBC	2500 g
Pale Malt	7 EBC	2500 g
Cara Crystal	150 EBC	500 g
Carafa Special I	900 EBC	100 g
Flaked Oats	4 EBC	300 g
Smoked Malt	6 EBC	100 g
Muscovado sugar	80 EBC	300 g
		6300 g

Mash schedule

Mash step	66 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min
Total grain weight for mash: 6000 g		

Hops

East Kent Golding	4.4 %	40 g	60 min
-------------------	-------	------	--------

East Kent Golding

4.4 %

40 g

10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial A31 Tartan	22 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	22 °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 A31 Tartan(Scottish Ale), Pose 2: div. malt. Pose 3: 300 gram Muscovado sukker, pose 4: humle(EKG), pose 5: humle(EKG) Brewer sammen med protaflok klaringsmiddel. Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning. Vedr. pose 3 Muscovadosukker, skal de blot 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 = _____%
