

BeerCalc: Black Zar by Bolton Brewery, Russian Imperial Stout

Style: Imperial Stout Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1101
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1101
Alcohol (ABV)	10 %
Colour	77 EBC (Black)
Bitterness	52 IBU
BU:GU	0.51
FG	1025



Fermentables

Maris Otter Pale Malt	5 EBC	5500 g
Pilsner Malt	3 EBC	1500 g
Chocolate Malt	800 EBC	800 g
Dry Light Extract	8 EBC	2000 g
		9800 g

Mash schedule

Mash step	66 °C	60 min
Mash step	77 °C	15 min
Total grain weight for mash: 7800 g		

Hops

Columbus	16.0 %	50 g	60 min
Amarillo	6.5 %	40 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Nottingham	20 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	20 °C	10 days

Details

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 23 - 25 liters bryg.
Indhold: Pose 1: 2 stk. Gær Nottingham Ale,
Pose 2: div. malt,
Pose 3: 1 kg spraymalt,
Pose 4: 1 kg spraymalt,
Pose 5: humle Columbus,
Pose 6: humle Amarillo sammen med protaflok klaringsmiddel og

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

Spraymalt tilsættes de sidste 10 min. af kogningen.

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 decinficeret flaskespand 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: 54 IBU Farve: 77 EBC Alkohol: 10 %.

Dine egne notater:

OG: _____

FG: _____

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