

BeerCalc: Påske Blond Ale 2020, Imperial Luxus All Grain Kit

Style: Light Belgian

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1060
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1060
Alcohol (ABV)	5.9 %
Colour	9 EBC (Golden)
Bitterness	23 IBU
BU:GU	0.38
FG	1015



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	4500 g
Pale Malt	7 EBC	1400 g
Wheat Malt	3 EBC	500 g
Candui Syrup Inc Golden	10 EBC	450 g
		6850 g

Mash schedule

Mash step	65 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min

Total grain weight for mash: 6400 g

Hops

Styrian Golding	4.0 %	50 g	60 min
Styrian Golding	4.0 %	50 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial B45 Gnome	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: Gær Imperial B45 Gnome, Pose 2: Pilsner malt, Hvede malt og pale ale malt. Pose 3: Golden Candi Syrup. Pose 4 : Styrian Golding humle, Pose 5: Styrian Golding humle sammen med protaflok klaringsmiddel. Se ovenstående skema for temperaturer og tider for mæskning og kogning. Obs! Golden Candi Syrup tilsættes de sidste 2 min. i kogningen inden køling og overpumpning til rengjort og desinficeret gærtank. Det anbefales at sænke ph værdi i mæskevandet. Kan gøres med 5,2 stabilizer(instruktion på beholder) eller lactol 18 ml til 22 ltr. mæskevand og 10 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 20°C - 24°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank. Efter yderligere 7 - 14 dage, eller når der ingen aktivitet er i gærlåsen, tappes øllet på flaske. Skal være gæret færdig, så mål evt. over 3 dage med dit hydrometer for at være sikker. 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 kælder-koldt 10°C - 16°C. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 20 IBU Farve: 9 EBC Alkohol: 5,9 %. Dine egne notater: OG:_____ FG:_____ Alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____%
