

Monkey Business California Citra Steam Påskebryg

Style: Steam Beer

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1063
Boil Volume	20 litres
Boil gravity	1073
Alcohol (ABV)	6.3 %
Colour	15 EBC (Amber)
Bitterness	22 IBU
BU:GU	0.35
FG	1015



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6000 g
Cara Red	40 EBC	400 g
Cara Amber	60 EBC	400 g
		6800 g

Mash schedule

Mash step	66 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min

Total grain weight for mash: 6800 g

Hops

Citra	11.0 %	25 g	30 min
Citra	11.0 %	25 g	5 min
Citra	11.0 %	50 g	Dry Hop

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Imperial L05 Cablecar	20 °C	14 days
--------------	-----------------------	-------	---------

Details

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

Indhold:

Pose 1: Gær L05 Cablecar (eller WLP810 San Francisco Lager, eller 2x Lallemmand Novalager)

Pose 2: Malt,

Pose 3: Citra Humle,

Pose 4: Citra Humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Pose 5: Citra humle til tørhumling samt humlesok vedlagt.

Hvis du benytter de Brewster Beacon eller lign. brygssystem skal du bruge 21 ltr. mæskevand og ca. 14 ltr. eftergydningsvand.

Det anbefales at sænke ph værdi med 5,2 stabilizer eller lactol 14 ml til 22 ltr. mæskevand og 8 ml til 14 ltr. eftergydningsvand, men kan undlades.

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 60 minutter. 1. pose humle tilsættes først efter 30 minutters kogning.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 20°C. Efter 7 dage tilsættes tørhumlen til gærtank. Efter yderligere 7 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske. Evt. Coldcrash den færdig gærede øl på 2 grader i 5 dage, hvis du har mulighed for det.

Ved flaske-karbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand). Derefter omstikkes til desinficeret flaskespand(øllet tappes over i den med sukkeropløsningen). Derefter tappes øllet med sukkeropløsningen på flaske og stilles lunt.

Ved evt. brug af karbonerings drops kan øllet tappes direkte på flaske og tilsættes drops direkte i flaske for eftergæring. Øllet er karboneret efter ca. 14 dage på stuetemperatur og opbevares/lagres derefter kælderkoldt 13°C – 17°C. Drikkeklar efter ca. 14 - 30 dage efter den er færdig-karboneret..

Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 22 IBU Farve: 15 EBC Alkohol: 6,3 %.

Dine egne notater:

OG:_____

FG:_____

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