

US Amber Ale Imperial Lux All Grain Kit

Style: Light Ale

Brewer: Humlecentralen All Grain kits

Vital Statistics

Volume	23 litres
OG	1065
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1060
Alcohol (ABV)	6.4 %
Colour	15 EBC (Amber)
Bitterness	48 IBU
BU:GU	0.74
FG	1016



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6000 g
Cara Red	40 EBC	300 g
Cara Amber	60 EBC	300 g
Brown Malt	125 EBC	100 g
		6700 g

Mash schedule

Mash step	67 °C	60 min
Mash step	76 °C	20 min

Total grain weight for mash: 6700 g

Hops

Northern Brewer	7.8 %	50 g	60 min
Northern Brewer	7.8 %	25 g	15 min
Northern Brewer	7.8 %	25 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	WLP001 California Ale	22 °C	7 days
Fermentation	No yeast added	22 °C	5 days

Details

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

Indhold:

- Pose 1: Gær White Labs WLP001 California Ale,
- Pose 2: Malt,
- Pose 3: Northern Brewer Humle,
- Pose 4: Northern Brewer Humle,
- Pose 5: Northern Brewer Humle sammen med protaflok klaringsmiddel.

Følg mæsketemperaturer og tider for kogning osv. Total kogetid 60 minutter

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.

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

Stil gærtanken ved en temperatur på mellem 18°C – 22°C Efter 7 dage omstikkes øllet til en rengjort og desinficeret gærtank Efter yderligere 5 dage, eller når boblerne i gærlåsen er helt døde, tappes øllet på flaske.

Ved flaskekarbonering tilsættes kogt lunt sukkervand(6 g sukker pr liter øl i 3 dl vand), eller karboneringstabletter. Omstikkes til desinficeret 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 kælderkoldt 13°C – 17°C. Drikkeklar så snart den er karboneret. Det er en god ide at tage notater under processen. Typiske data: Bitterhed: 51 IBU Farve: 14 EBC Alkohol: 6,4 %.

Dine egne notater:

OG:_____

FG:_____

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