

Belgian Blond Ale HHBT 2021

Volumen: 25L
 Farbe: 12 EBC
 Bittere: 25 IBU
 Stammwürze: 15,0°P
 ABV: 7,0%
 Brautag: Do., 22.7.2021
 Abfüllung: Fr. 30.7.2021

Schüttung Gesamt: 4,0kg	3,0 kg Pilsener- Malz (60 %) 2,0 kg Wiener Malz (35%) 30g Carabelge (5 %) 100g Haferflocken
Hauptguss	13L
Nachguss	Ca. 15 L
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 8L Wasser mit 74° im Thermoport. Nach dem Einmaischen mit kochendem Wasser auf 68,0°C einstellen °Rast ca. 15tunden
Abmaischen	78°, Nachgüsseca. 20l, bis ca 11%mas erreicht sind
Zusatz	250g belgischer Kandiszucker
Würzekochen	Kochzeit 60 Minuten (bis 15%mas) 30g Cascade (60 Min.) 13g Cascade (10 Min)
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	Sud teilen: 1. Mangrovejack's M47 Belgian Abbaye (9L) 2. Mangrovejack's M41 Belgian Ale (9L) 3. White Labs WLP 510 „Bastogne Belgian Ale“ (Orval) (6L)

Vorderwürze: 21%mas
 Pfanne voll: 12%mas
 Ausschlagwürze: 15,0% mas
 Ausschlagvolumen: 25LL

Carbonisierung f 5,5g CO₂ mit7,5g Zucker/L (Flaschendruck 2,3 bar bei 19 °C

Restwürze: 2,2%
 ABV: 7,0%
 Ausbeute:
 M47: $8 \times 0,5 + 13 \times 0,33 = 8,3L$
 M41: $8 \times 0,5 + 12 \times 0,33 = 8L$
 WLP: $2 \times 0,55 + 9 \times 0,33 = 4L$
 Gesamt: 20L