

Belgian Blond Ale DM 2024

Volumen: 25L
Farbe: 12 EBC
Bittere: 20 IBU
Stammwürze: 18,0°P
ABV: 9,4%
Brautag: 24.6.24
Abfüllung: 10.7.24

<https://braureka.de/biere/biertypen/details/?id=80>

Schüttung	5,8 kg Pilsener- Malz (76 %) 1,1 kg Wiener Malz (15%) 150g Münchner Malz II (2%) 38g Carabelge (5 %) 150g Haferflocken
Hauptguss	35L
Nachguss	0
Einmaischen und Kombirast	Vorlage: 25L Wasser mit 74° im Maischesack Nach dem Einmaischen mit kochendem Wasser auf 68,0°C einstellen Rast ca. 1,5 Stunden /lodprobe)
Abmaischen	Maischesack herausnehmen und ablaufen lassen
Zusatz	860g Rohrzucker (Pfanne voll ca. 12,0%)
Würzekochen	Kochzeit 90 Minuten (bis 15%mas) 27g E.K. Goldings (90 Min.) 27g E.K. Goldings (10 Min)
Whirlpool	15 Minuten Zusatz von gemahlenem Pfeffer und Paradieskörnern
Hefe	Mangrovejack's M41 Belgian Ale bei 20°C

Pfanne voll: 12,5%mas

Ausschlagwürze: 15,0% mas

Restwürze 2,2%

ABV: 7,0%

Carbonisierung f 5,5g CO₂ **mit 8,5g Glucose/L** (Flaschendruck 2,3 bar bei 18 °C

Stammlösung: 850g/L = **425g/500 mL**

Zugabe von 10,00mL /L mit Mikroliterpipette



M41