

Belgian Blond Ale

Volumen: 10L
Farbe: 12 EBC
Bittere: 25 IBU
Stammwürze: 13,5°P
ABV: 5,2%
Brautag: 7.11.2019
Abfüllung: 17.11.2019

Schüttung Gesamt: 3,85kg	1,9 Pilsener- Malz (80,9%) 20 g Münchner Malz (10,4%) 120g Carabelge (5%) 70 g Haferflocken (3,0%) 50g Maisflocken (2%)
Hauptguss	10L
Nachguss	Ca. 10 L
Einmaischen und Kombirast	74° im Thermoport Ev. Zubrühen von kochendem Wasser auf 68° Rast 12 Stunden
Abmaischen	Nachgüsse mit 80°
Zusatz	250g Waldhonigonig
Würzekochenn	Kochzeit 90 Minuten 13g Mittelfrüh (90 Min.) 8g Mittelfrüh (10 Min)
Whirlpool	15 Minuten
Hefe	bei 21°

Vorderwürze: 12,5 brx
Pfanne voll: 9,5 brx
Ausschlagwürze: 15,2% mas
Ausschlagvolumen: 11L
Restwürze: 3,8% mas
ABV: 6,0%

Carbonisierung mit Zucker auf 5,5g CO₂ /L (7,72g Zucker/L)