



## BELGISCH BLOND BIER



ABV 6.5%

Kleur 13  
EBC

Bitterheid  
25 IBU

### Beschrijving

Dicht bier met een rijke smaak, lange afdronk en in de regel weinig koolzuur. In tegenstelling tot de meeste andere bieren wordt Belgisch Blond Bier gekoeld geserveerd tussen 6-10 °C.

### Serveer:

Glas: Tulp Glas

Temperatuur: 6-10 °C

### TIP VAN DE BROUWER

Het success van dit recept hangt af van een goede controle op de fermentatie en het rijpingsproces.

Dit recept is ontwikkeld door Castle Malting®. Let op: dit recept is slechts een richtlijn. Mogelijk moeten er enige wijzigingen worden aangebracht om te voldoen aan de verschillende technologieën, efficiënties en ingrediënten, zoals droog graanextract en hop-alfazuurpercentage.

Voor meerdere inlichtingen kan U ons contacteren op onderstaand adres:  
info@castlemalting.com

## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

Château Pilsen 2RS 80% / 18.7 kg

Château Cara Blond® 20% / 4.7 kg

#### HOP

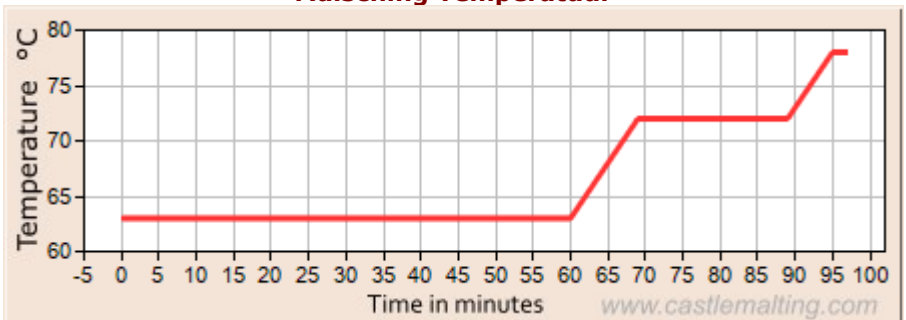
Magnum (12.0% aa) 22.5 IBU / 70 g

Hallertau Tradition (5.5% aa) 2.5 IBU / 90 g

#### GIST

SafAle T-58 80 g

### Maisching Temperatuur



### STAP 1: MAISHEN

Maish in en volg onderstaand profiel:

pH

5.3

Mix Ratio

2.7 L/kg

Maish-in op 63°C

Rust gedurende 60min op 63°C

Verhoog tot 72°C met 1°C/min

Rust gedurende 20min op 72°C en doe de jodiumtest

Verhoog tot 78°C met 1°C/min

Rust gedurende 2min op 78°C om uit te maischen

Wanneer het maischen klaar is, filtreer and spoel met water van 78°C

### STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60min.

Hop toevoeging 1: Na 10min voeg Magnum toe.

Hop toevoeging 2: Na 55min voeg de Hallertau Tradition toe.

Whirlpool daarna om de draf te verwijderen

Total  
evaap

6.0%

Batch  
Grootte

100L

OG

15.0°P

Efficientie

85%

### STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 16°C en voeg de gist toe.

Vergist bij 16°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 20°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u 1 dag en verwijdert u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust gedurende 10 dagen.

Attenuatie

77%

FG

3.40°P

### STAP 4: KOUDE RIJPING EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij -1°C, verwijder de resterende gist en carboneer tot 2,4 volumes CO<sub>2</sub>. Het bier is dan klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

\* Voor hergisting op fles, voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.