



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

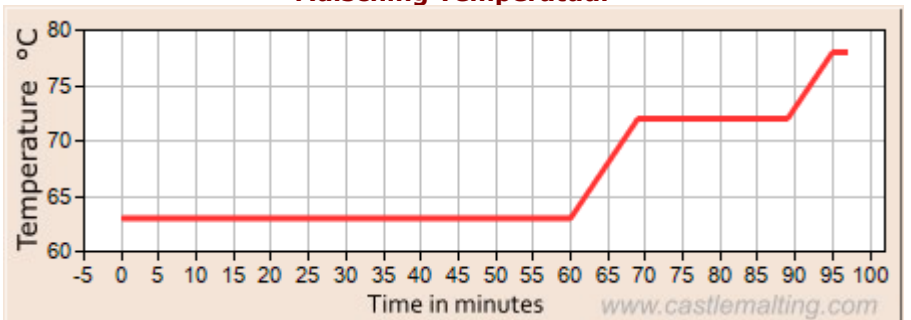
Magnum (12.0% aa) 22.5 IBU / 70 g

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 CO₂. Het bier is dan klaar om te verpakken en te drinken. Geniet ervan!

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