



Blond Bier



Stamwort: 15-16° Plato

Alcohol: 6 - 7 %

Kookkleur: 8 - 12 EBC

Bitterheid: 26 - 29 IBU

Kenmerken

Een volmondig bier met intense smaak, lange afdronk en lichtere koolzuur verzadiging. Ten overstaan van heel veel andere bieren wordt het Blonde bier opgediend op 6 - 12°C.



Bier recept

INGREDIËNTEN/HL (1 hectoliter = 100 liters)



MOUT

Château Pilsen 2RS, 100%

25 - 30 kg / hl



HOPS

Saaz

100 g / hl

Tradition

50 g / hl

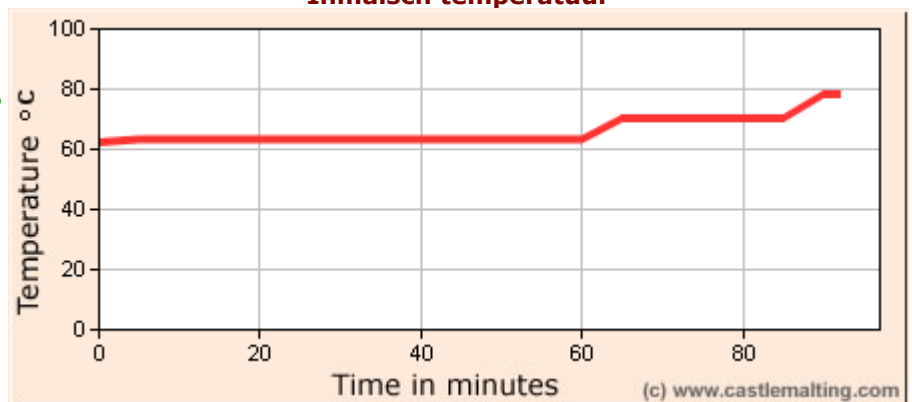


GISTEN

Safbrew T-58

50 - 80 g / hl

Inmaisch temperatuur



Stap 1: Inmaischen

- Mash in 75 liter water van 62°C
- Rust bij 63°C gedurende 55 minuten
- Rust bij 70°C gedurende 20 minuten
- Rust bij 78°C gedurende 2 minuten

Stap 2: Koken

Duurtijd: 1.30 uur

- Volumevermindering: 8 - 10%
- Na 15' de hop Saaz toevoegen.
- Na 85' hop Hallertauer Tradition toevoegen

Kruiden optie: ster anijs (1 g / hl)

Stap 3: Vergisten

Begin bij 20°C verhoog de temperatuur naar 22°C, laat de diacetyl 24 uur rusten op het eind van de gisting voor verwijdering van de gist.

Stap 4: Lageren minimum 2 weken bij 7°C

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