



## BLOND BIER



## Bier recept

### RECEPT VOOR 100L

#### MOUT

Château Pilsen 2RS	80% / 17.6 kg
Château Melano	15% / 3.3 kg
Château Biscuit	5% / 1.1 kg

#### HOP

Hallertau Tradition (5.5% aa)	23.5 IBU / 200 g
Saaz (3.5% aa)	1.5 IBU / 70 g

#### GIST

SafAle T-58	65 g / hl
-------------	-----------

#### KRUIDEN

Koriander	100 gr
-----------	--------

ABV 6.5%

Kleur 26  
EBC

Bitterheid  
25 IBU

### Beschrijving:

Ongelooflijk Belgisch Blond Bier geïnspireerd op de iconische Leffe Blond. Dit bier heeft een prachtige kleur die aantrekkelijk is voor het oog, een zachte en subtiele moutige smaak en een uniek complex aroma dat wordt geleverd door de balans van Belgische gistaroma's, kruidenhop en specerijen.

**Serveer:** Glas: Bier Pint Kelk  
Temperatuur: 4-7 °C

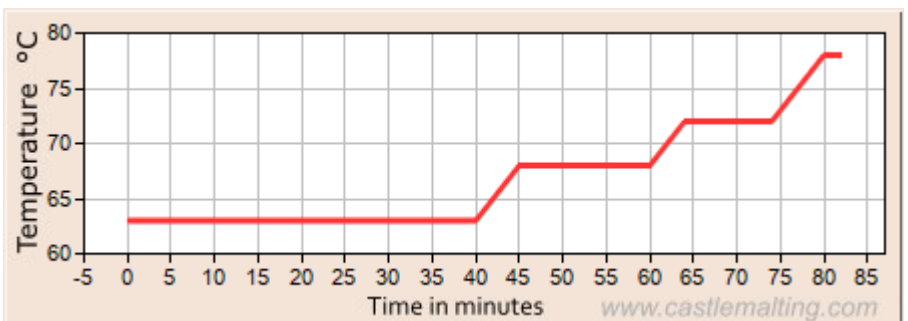
### BROUWER'S TIP

Ik stel voor om dit bier in de fles te hergisten met SafAle F-2 voor carbonatatie. Dit kan u helpen de houdbaarheid te verlengen en oxidatie te voorkomen.

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

### Maisching Temperatuur



### STAP 1: MAISCHEN

Maisch-in en volg onderstaand profiel:

pH	5.3	Mix Ratio	2.7 L/kg
----	-----	-----------	----------

Inmaischen bij 63°C  
Rust gedurende 40 minuten op 63°C  
Verhoog tot 68°C met 1°C/min  
Rust gedurende 15 minuten op 68°C  
Verhoog tot 72 °C met 1 °C/min  
Rust gedurende 10 minuten bij 72 °C en doe de jodiumtest  
Verhogen tot 78°C met 1°C/min  
Rust gedurende 2 minuten op 78°C om uit te maischen  
Als de maisch klaar is, filtreer en spoel met water van 78°C

### STAP 2: KOKEN

Kook gedurende 60 min.  
Hoptoevoeging 1: Voeg na 10min 150g H Tradition toe.  
Hoptoevoeging 2: Voeg na 50 min 50 g H Tradition en 70 g Saaz toe.  
Kruidentoevoeging: Voeg na 55 min 100 g koriander toe.  
Whirlpool om de trub te verwijderen

Totaal evap	6.0%	Batch Grootte	100L	OG	14.5°P	Efficiëntie	85%
-------------	------	---------------	------	----	--------	-------------	-----

### STAP 3: FERMENTATIE en RIJPING

Koel het wort af tot 18°C en voeg de gist toe.  
Vergist bij 18°C gedurende 2 dagen, daarna verhogen tot 22°C. Zodra de fermentatie is voltooid (FG bereikt en bijsmaken verwijderd - ongeveer 7 dagen), verlaagt u de temperatuur tot 8 °C en rust u gedurende 1 dag en oogst u vervolgens de gist. Verlaag de temperatuur tot 2°C en rust 10 dagen.

Attenuatie	82%	FG	2.50°P
------------	-----	----	--------

### STAP 4: KOUDE MATURATIE EN VERPAKKING

Laat het bier 5 dagen koud rijpen bij 0°C, verwijder de resterende gist

en carboneer tot 2,8 volumes CO2. Het bier staat klaar om te verpakken  
en te drinken. Geniet ervan!  
\*Voor hergisting op fles,  
voeg brouwsuiker en SafAle F-2 toe.

---

La Malterie du Château SA (Castle Malting) Malting Plant: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Distribution Center: Rue de l'Orbette 1, 7011 Ghlin (Mons), Belgium; Headquarters: Rue de Mons (Bel) 94, 7970 Beloeil, Belgium  
Tel: +32(0)87 662095; e-mail: [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); web: [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439  
CBC Banque SA - Avenue Albert 1er 60 - 5000 Namur Account : 193-1242112-48 IBAN : BE11 1931 2421 1248 BIC : CREGBEBB