

Noes Butzoimer

Belgisches Blond Ale

Beschreibung Belgisch Blond Winter

Autor Onesecond (privat)

Ausschlagvolumen 25 l

Stammwürze 15.9 °P

Restextrakt 3.8 °P

Alkohol 6.7 %vol

Farbe 12 EBC

Bittere 22 IBU (mild, Ibu:Stw 1.4:1)

Aroma 2.4 mg/l (gering)

Typ Maische

Ausbeutefaktor 70 %

Hauptguss 18.3 l

Nachguss 14 l

Kommentar

zum geburtstag meiner Tochter als Adventbier. Inspiration ahtte die Farbe meines Putzwassers als ich den Bierbrautopf putzte :-)

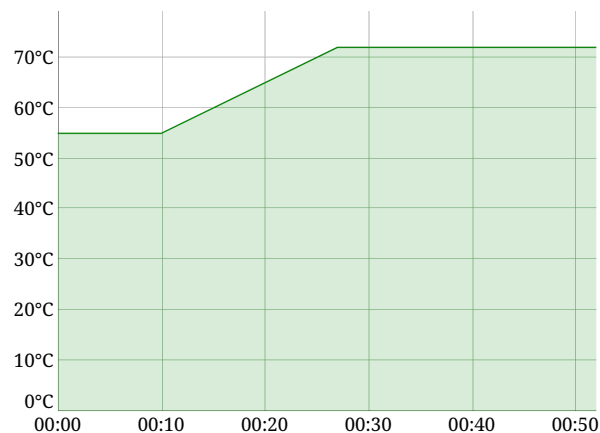
Schüttung

Name	Menge	Anteil	Farbe
Pilsner Malz	4878 g	79.9 %	4 EBC
Münchener Malz Typ II	402 g	6.6 %	23 EBC
Haferflocken	305 g	5 %	2 EBC
Karamellmalz Hell	268 g	4.4 %	25 EBC
Karamellsirup	250 g	4.1 %	15 EBC

Maische

Maischverlauf

- 6103 g Schüttung einmischen mit 18.3 l Wasser von 59.0 °C ergibt 55.0 °C. 10 Minuten Rast.
- auf 72.0 °C aufheizen, 25 Minuten Rast.
- Abmaischen nach Jodprobe.



Zusatzstoffe

Name	Menge	Nutzung	Zeit
Orangenschale	50 g	Kochen	10 min
Nelken	5 g	Kochen	10 min

Hopfen

Menge	Name	Form	Alphasäure	Nutzung	Zeit	Bittere
26 g	Hallertauer Mittelfrüher	Pellets	4.3 %	Kochen	60 min	10.1 IBU
26 g	Mandarina Bavaria	Pellets	8.5 %	Kochen	15 min	11.9 IBU

Kochen

Gesamt-Kochzeit 60 min

Kochvolumen 28 l

Gärung

Menge	Name	Vergärungsgrad	Temperatur
183 ml	WYEAST 3522 Belgian Ardennes	76 %	24 °C

Karbonisierung

CO₂-Gehalt 5 g/l

Karbonisierungsmethode Zucker: 7.1 g Zucker pro Liter Bier zugeben (insgesamt 177 g). Der Alkoholgehalt steigt dadurch um 0.5 %vol.