

BRAUREZEPT

LOLITA - BELGISCH BLOND ALE

Blondes bis goldfarbenes Ale als etwas leichtere Version des Golden Strong Ale eingebraut. Blond ist ein eher jüngerer Bierstil mit moderater Malz-, mittelkräftiger Hopfennote und etwas erhöhtem Alkoholgehalt. Der Bierstil wird übrigens in Belgien ohne „E“ am Ende, also „Blond“ geschrieben und in Frankreich mit „E“ also „Blonde“.

BRAUANLAGE: SPEIDEL BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 12,5 EBC (Bernstein)
- Alkohol: ca. 7,0 % Vol.
- Hauptguss 55 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 50 Liter

ROHSTOFFE

 93% Pale Ale Malz = 11,5kg
5% Wiener Malz = 0,6kg
2% CaraPils = 0,25kg
Kandiszucker 1000g

 92g Tettnanger, 4,5%α
92g Saazer, 3,2%α

Trockenhefe:
2x Fermentis S-33
Optional Flüssighefe:
2x Wyeast #3787
Trappist High Gravity

MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63 Grad
2. Rast bei 63 Grad für 40 min
3. Rast bei 72 Grad für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Tettnanger 46g + Saazer 46g zur Vorderwürze (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Kandiszucker 1000g 10 min mitkochen
3. Tettnanger 46g + Saazer 46g bei 10 min

VWH 46g Tettn. + 46g Saaz

1000g Kandiszucker
46g Tettn. + 46g Saaz



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-20 Grad Celsius.

Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.