

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 12,5 EBC (Bernstein)
- Alkohol: ca. 7,0 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE

 93% Pale Ale Malz = 4,8kg
5% Wiener Malz = 0,26kg
2% CaraPils = 0,1kg
Kandiszucker 500g

 42g Tettnanger, 4,5%α
42g Saazer, 3,2%α

Trockenhefe:
1x Fermentis S-33
Optional Flüssighefe:
1x 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 2lg + Saazer 2lg zur Vorderwürze (VWH = Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Kandiszucker 500g 10 min mitkochen
3. Tettnanger 2lg + Saazer 2lg bei 10 min

VWH 2lg Tettn. + 2lg 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.