

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: GRAINFATHER CONNECT 30L

- Stammwürze: ca. 15,5° Plato
- Bittere: ca. 25 IBU
- Farbe: 12,5 EBC (Bernstein)
- Alkohol: ca. 7,0 % Vol.
- Hauptguss 19 Liter
- Nachguss 17 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

ROHSTOFFE



93% Pale Ale Malz = 5,6kg
 5% Wiener Malz = 0,3kg
 2% CaraPils = 0,12kg
 Kandiszucker 500g



46g Tettnanger, 4,5%α
 46g Saazer, 3,2%α

Trockenhefe:
 1x Fermentis S-33
 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #3787
 Trappist High Gravity

MAISCHPLAN

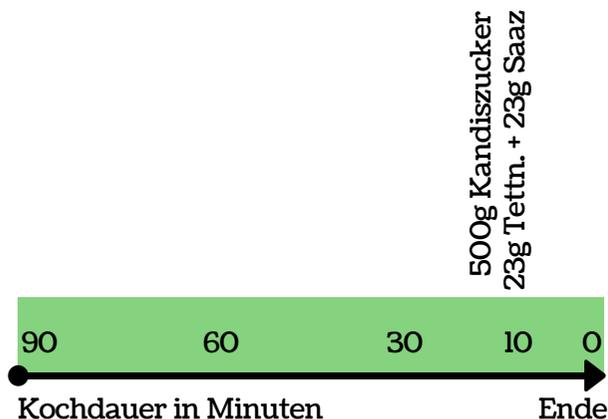
1. Einmaischen bei 63 Grad
2. Rast bei 63 Grad für 40 min
3. Rast bei 72 Grad für 20 min, wenn Jodnormal weiter zu
4. Abmaischen 78 Grad für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Tettnanger 23g + Saazer 23g 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 23g + Saazer 23g bei 10 min

VWH 23g Tettn. + 23g 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.