

Belgisk blonde

Snart går vi in i nya året och vad är då bättre än att rivstarta med en lätt och mjukt aromatisk belgisk ale? Belgisk blonde är återhållsam både i fruktiga estrar och kryddiga fenoler, och i bakgrunden finns malt och humle som ger en försiktig komplexitet åt ölet.

Recept beräknat för ca 70% totalt utbyte

Satsvolym 20 liter.

Vattenåtgång: ca 30 L

Kokvolym: ca 24,5 L

Densitet före kok: 1.049

Original Gravity: 1.062

Final Gravity: 1.012

IBU: ca 27

Färg: ca 10 EBC

Malt och extraktgivare (5,5 kg)

4,5 kg (81,8 %) — Weyermann® pilsnermalt

0,25 kg (4,6 %) — Biscuit malt

0,25 kg (4,6 %) — Weyermann® Carapils®

0,5 kg (9,1 %) — Ljust kandisocker — tillsätts under sista 15 min av vörtkoket.

Tips: lös upp kandisockret i lite vört i en annan kastrull under vörtkoket och tillsätt det sedan, så bränner det inte fast.

Mäskning

66 °C — 60 min

78 °C — 5 min

Humle och socker (koktid vörtkok 70 min)

25 g (25 IBU) — Perle (8,2 %) — Kok — 60 min

tillsätt det upplösta kandisockret — Kok — 15 min

25 g (2 IBU) — Saaz (3,3 %) — Kok — 5 min

Jäst

Belgian Ardennes (Wyeast 3522), alternativt Belgian ale (WLP550).

Jäs gärna i lägre temperatur, ca 18 - 20 °C, under de första dagarna för att hålla nere fruktestrar. Låt sedan ölet jäsa klart i en något högre temperatur.

Ölet brukar ofta smaka bäst när det är relativt ungt, och vinner inte nödvändigtvis på långlagring.



Mr. Malt
A world of brewing solutions