Belgian Blond Ale

Den Belgiske Blonde Ale er typisk let at drikke med dens lave, men behagelige humlebitterhed. Dette er en let til medium fyldig øl med en lav maltaroma der har en krydret og til tider frugtagtig karakter.
Kan være cremet og glat. Medium krop fra let til medium

Nogle gange tilsættes sukker for at lette dens krop. Denne stil er middel i sødme og ikke så bitter som tripels i belgisk stil eller gyldne stærke aler. Det er normalt en strålende klar øl.
Det samlede indtryk er balance mellem let sødme, krydderi og lav til medium frugtagtig estersmag.



UDSEENDE

En bleg til dyb guldfarvet øl, der normalt viser fremragende klarhed. Der skal dannes et hvidligt højt og tæt cremet hoved.

AROMA

Aroma skal være subtil, men nuanceret. Det skal have en sød kornkarakter fra malterne. Humle er lette og bør have kvaliteter af jordisk krydderi. Kan udvise en let sukker-sød kvalitet. Gærkarakter kan være ret kompliceret og inkluderer frugtagtige estere - ofte orange eller citronlignende - krydret fenoler og alkoholholdige signaturer der er honning eller parfymelignende.

MUNDFYLDE

Kan være noget cremet og glat, medium krop fra en let til medium alkoholvarme. Moderat høj kulsyre kan give en frisk og prikkende tur over ganen.

MALT MASTER
BREW & EQUIPMENT
www.maltmaster.eu

Belgian Blond Ale **20L**

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20 liters bryg
i et Malt Master bryganlæg, men kan også benyttes på andre systemer.

Malt

Pilsner malt:	4,3 kg
Cara Blond:	0,4 kg
Biscuitmalt:	0,3 kg
Aromamalt:	0,1 kg
Hvid Kandis:	0,1 kg

Gær

Fermentis T-58

Humle

Marynka:	20 g
Lubelski:	20 g

OG / FG

Original Gravity:	1066
Final Gravity:	1016



1. Mæsk

- Fyld 15 liter vand i Malt Masteren og varm op til 65 °C.
- Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld alt valset malt i.
- Husk låg på overløbsrør under påfyldning af malt.
- Start pumpen, og rør i malten de første par minutter. Låget fjernes fra overløbsrøret, og øverste indsatssi monteres. Pumpen kan evt. periodevis standses eller reguleres med hanen, hvis bunden løber tør.
- Husk pumpen må ikke løbe tør for væske.

Mæsknings periodens 80 minutter:

- Mæsk i 30 minutter ved 63 °C.
- Varm op til 72 °C og mæsk i 40 minutter.
- Varm op til 78 °C og udmæsk i 10 minutter.

Eftergydning:
Indsatssien hæves, og der eftergydes med 14 liter vand ved 78°C.
Efter gydningen fjernes indsatssien, og hænges over en spand,
så den kan dryppe af. Den afdryppede urt kommes i Malt Masteren.

2. Kogetid

- Kogetid: **90 minutter**.
  Urten bringes i kog under låg.
  Når urten har nået kogepunktet fjenes låget.
- Efter **20 minutters** kogetid,
  tilsættes **20 g Marynka** humle.
- Efter **70 minutters** kogetid,
  tilsættes **20 g Lubelski** humle.
- Efter **89 minutters** kogetid,
  tilsættes **0,5 kg Hvid Kandis**.

Der kan med fordel bruges hopspider
eller humleposer ved tilsætning af humle.

3. Nedkøling

Efter kogningen er slut, nedkøles urten til 25 grader, og overføres til rengjort gæringsbeholder. Nedkøling foretages bedst med en chiller. Husk at gøre beholderen grundig ren, det er afgørende for kvaliteten af det færdige øl. Når den angivne temperatur er opnået, tilsættes gæren.

4. Fermentering (Gæring)

Gæring:
Ryst gæringsbeholderen kraftigt, og stil den 10 - 14 dage
ved en temperatur på 18-21°C.

Efter 10 - 14 dage, omstikkes øllet til en ny rengjort beholder.
Lad det stå 6 - 7 dage ved samme temperatur.
De sidste dage så koldt som muligt, uden øllet fryser.

5. Eftergæring (Tapning)

Eftergæring 8 g sukker pr. 1 liter øl:
Kog 2 dl. vand sammen med den angivne mængde sukker til eftergæring. Afkøl og tilsæt sukkerlagen til urten og rør rundt, hvorefter øllet hældes på flasker og opbevares ved stuetemperatur.
Hælder du øllet på fade, så anvend halv sukkermængde.
Øllet kan nydes efter 2 uger på flaske eller fad.
Bør herefter opbevares køligt.

Notater

Her kan du tage notater under processen.

Anvist Gravity		**Din OG:**	
OG:	1066	**Din FG:**	
FG:	1016	**Din alkohol % (OG-FG) / 7,5 =**	

MALT MASTER
BREW & EQUIPMENT
www.maltmaster.eu

Virkelyst 3, 9400 Nørresundby · +45 98 17 27 33 · info@maltmaster.eu · www.maltmaster.eu