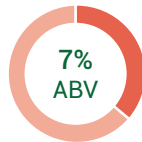
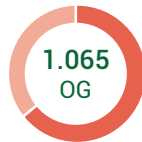


BELGIAN BLOND



BROUW SCHEMA:

Beslagwater: 20 liter

Maisch-schema:

64°C	72°C	75°C
40 min	20 min	5 min

Spoelwater:

Spoelen tot een totaal van 24 ltr. wort

Totale kooktijd van het wort:

90 minuten

Hop en kruiden toevoegen na:

Hopzakje 1: Na 30 minuten

Hopzakje 2: Na 80 minuten

Suiker: Na 80 minuten

UltraMoss@: Na 80 minuten

Vergisting:

Hoofdvergisting: 20°C

Nagisting: 15°C

Bottelen:

8 gr/ltr voor hergisting op fles

Beginndichtheid: 1065

Einddichtheid: 1011

Alcoholgehalte: 7 %

Kleur: 9 EBC

Bitterheid: 24 EBU

*** Let op: Bevat gluten**

BREWING SHEET:

Mash water: 20 litres

Mash schedule:

64°C	72°C	75°C
40 min	20 min	5 min

Sparge water:

Rinse until 24 litres of wort is obtained

Boiling time:

90 minutes

Add hop and herbs after:

Hop addition 1: After 30 minutes

Hop addition 2: After 80 minutes

Sugar: After 80 minutes

UltraMoss@: After 80 minutes

Fermentation:

Main fermentation: 20°C

Maturation: 15°C

Bottling:

use 8g / litre of sugar for fermentation in the bottle

O.G.: 1065

F.G.: 1011

Alcohol Content: .. 7 %

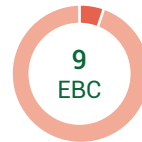
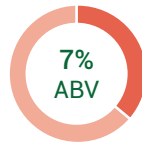
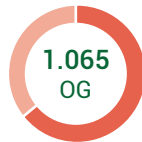
Color: 9 EBC

Bitterness: 24 EBU

***Remark: Contains Gluten**



BELGIAN BLOND



BRAUBLATT:

Brauwasser: 20 liter

Maischeschema:

64°C	72°C	75°C
40 min	20 min	5 min

Nachgußwasser:

Nachgießen bis insgesamt 24 Liter Würze vorliegen

Kochdauer:

90 Minuten

Hopfen und Gewürze hinzufügen nach:

Hopfen 1: Nach 30 Minuten

Hopfen 2: Nach 80 Minuten

Zucker: Nach 80 Minuten

UltraMoss@: Nach 80 Minuten

Gärung:

Optimale Temperatur: 20°C

Nachgärung: 15°C

Abfüllen:

8 g / Liter Zucker für Nachgärung in der Flasche

Stammwürze: 15,9° Plato

Scheinbarer Restextrakt: 2,8° Plato

Scheinbarer Endvergärungsgrad: 82,4%

O.G.: 1065

F.G.: 1011

Alkoholgehalt: 7 %

Farbe: 9 EBC

Bittereinheiten: 24 EBU

* Enthält Gluten

FICHE DE BRASSAGE:

Eau d'empâtage: . 20 litres

Schéma d'empâtage:

64°C	72°C	75°C
40 min	20 min	5 min

Eau de rinçage:

Rincer jusqu'au 24 litres de moût

Temps de cuisson:

90 minutes

Ajouter les houblons / herbes après:

Houblon 1: Après 30 minutes

Houblon 2: Après 80 minutes

Sucre: Après 80 minutes

UltraMoss@: Après 80 minutes

Fermentation:

Température optimale: 20°C

Maturation à: 15°C

Embouteillage:

8 g / litre de sucre pour la fermentation en bouteille

Densité initiale: 1065

Densité finale: 1011

Taux d'alcool: 7 %

Couleur: 9 EBC

Amertume: 24 EBU

* Contient du gluten

