

# Beer Store Vienna

## Braurezept Belgisch Blonde:

Blondes bis goldfarbenes Ale als leichtere Version des Golden Strong Ale eingebraut. Das Blond ist ein eher jüngerer Bierstil mit moderater Malznote und mittelkräftiger Hopfennote und Alkoholgehalt. Der Bierstil wird übrigens in Belgien ohne „E“ am Ende, also „Blond“ geschrieben und in Frankreich mit „E“ also „Blonde“.

Stammwürze: ca. 15,5°P bei 22-25L  
Bittere: ca. 25 IBU  
Farbe: 13 EBC  
Alkohol: ca. 7 % Vol.

**Malz:** 5,30kg Pilsner Malz, 0,28kg Wiener Malz, 0,11kg CaraPils

**Hopfen:** Tettnanger 4,5%, Saazer 3,2%

**Sonstiges:** Kandiszucker 500g

**Hefe:** Fermentis Safbrew S-33 oder  
Flüssighefe Wyeast #3787 Trappist High Gravity

## Brauwasser:

	Einkocher	Speidel 20L BM	Grainfather
Hauptguss [L]	20	25	19
Nachguss [L]	13	7	15

## Maischplan:

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast: 40 min. bei 63°C
3. Rast: 20 min. bei 72°C (wenn Jodnormal weiter zu)
4. Abmaischen bei 78°C (10min.)

## Würzekochen:

Kochzeit gesamt: 90 min

1. Hopfengabe Vorderwürze: Tettnanger 22g, Saazer 22g (vor Kochbeginn zugeben)
2. Aromahopfengabe 10min: Tettnanger 22g, Saazer 22g (nach 80 min. in die Würze geben und für 10 min. mitkochen)
3. Kandiszucker 500g vor Kochende in der Würze auflösen

## Gärung:

- Fermentis Safbrew S-33 auf die 18-20°C warme Würze streuen, einrühren sobald die Hefe Wasser aufgenommen hat. *empfohlene Gärtemperatur* 18-20°C  
- Alternativ Flüssighefe Wyeast Trappist High Gravity gemäß Packungsanleitung aktivieren und in die Würze einrühren. *empfohlene Gärtemperatur* 20-22°C

## Reifung:

Wenn Restextrakt konstant, Karbonisieren und Abfüllen, Reifung ca. 3-4 Wochen

**PROST!**