

Brettanomyces Blond

(voldoende voor 52 liter wort, winnaar ONK 2015)

MOUT

Palemout (7EBC)	7000 gram
Viennarmout (7EBC)	2000 gram
Crystal malt (150EBC)	350 gram
Kandijsuiker (wit, 0EBC)	1500 gram

HOP

Hallertau Mittelfrüh (4,4%)	90 gram	60 minuten meekoken
Styrian Goldings (3,1%)	75 gram	60 minuten meekoken
Styrian Goldings (3,1%)	30 gram	15 minuten meekoken
Hallertau Mittelfrüh (4,4%)	20 gram	15 minuten meekoken

GIST

Wyeast Belgian Ardennes (3522) Activator in Giststarter van 1800 ml

MAISCH schema

Temp	63°C	72°C	78°C
Tijd	30 min	20 min	1 min

Beslag 1 op 3,5: Maischwater 32,7 liter
 Spoelwater 20,8 liter

Kooktijd 60 minuten

Begin SG in gistingsvat 1059; Eind SG 1008

Duur van de vergisting 3 weken bij 21°C

Na de 1^e vergisting toegevoegd:

15 gram Hallertau Mittelfrüh en 20 gram Styrian Golding (drooghop)

Én: een giststarter met *B. bruxellensis* en *B. lambicus*

Berekend alcohol percentage 7,0 vol%

Op 22 maart 2014 gebotteld, in totaal 48,5 liter

Jan Sikkens