

**Naam bier : Blond**

Toelichting : Te brouwen lustrumbier De Koperen Tsjettel

**Mout, soort:**

Pils Dingemans	3	EBC	4840	gram
Münchener (Ding)	15	EBC	880	gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram
		EBC		gram

**Hop, soort:**

Hall. Hersbrucker	2,50	%alfa	39	gram	60	min. Koken
Magnum	8,80	%alfa	11	gram	60	min. Koken
Saaz	3,00	%alfa	17	gram	10	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken

**Gist, soort:**

Gist 01 :	M47 Belgian Abbey	Giststarter:	nee
Gist 02 :		Giststarter:	

**Maisch schema**

Temp, graden C	65	72	78		
Tijd, minuten	30	30	5		
<b>Beslag:</b>	1 op	3,8	Maischwater:	22,00	liter
			Spoelwater	9,63	liter
Kooktijd totaal	60	min	Kleur	11	EBC
Begin SG	1055		Bitterheid	23	EBU

**Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)**

Maischwater aangezuurd met 5,5 ml melkzuur en spoelwater met 1,9 ml melkzuur.  
 Na de hoofdvergisting overgeheveld in schoon vat met 100 gram suiker in 200 ml.  
 water. Vergisting bij 20 °C. Eind SG 1016. abv 5,4%