

Aronia Red Ale

Style: Belgian Blonde

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1068
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1068
Alcohol (ABV)	7.2 %
Colour	25 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	20 IBU
BU:GU	0.29
FG	1013



Fermentables

Vienna	7 EBC	4500 g
Cara Blond	20 EBC	600 g
Wheat Malt	3 EBC	400 g
Melanoidin Malt	40 EBC	300 g
Demerera Sugar	80 EBC	1000 g
		6800 g

Mash schedule

10 minutter ved 55 grader, 90 minutter ved 65 grader, 10 minutter ved 77 grader
Total grain weight for mash: 5800 g

Hops

Saaz	3.5 %	50 g	60 min
Saaz	3.5 %	25 g	30 min
Saaz	3.5 %	20 g	5 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Belle Saison	23 °C	14 days
--------------	------------------------	-------	---------

Details

Start med 20 liter vand i gryden og varm 12 til 14 liter vand til 78 grader, som bruges til eftergydning, så du ender op med ca 26 liter urt til kogning.
7 gram klar urt koger med de sidste 10 minutter . Der fremstilles Aronia saft af 2 kg aroniabær, 1 kg rørsukker og 1 liter vand, bærene vaskes igennem, så der bliver ca 3 liter færdig saft, som koger med i urten de sidste 10 minutter.