

Frokost Blond

Style: Belgian Blonde

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1073
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1073
Alcohol (ABV)	7.7 %
Colour	10 EBC (Golden)
Bitterness	18 IBU
BU:GU	0.25
FG	1014



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6500 g
Cara Hell	25 EBC	500 g
Dextrose	0 EBC	600 g
Flaked Oats	4 EBC	400 g
		8000 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 65 degrees 90 minutes, 77 degrees 10 minutes
Total grain weight for mash: 7400 g

Hops

East Kent Golding	5.9 %	15 g	60 min
Fuggles	6.4 %	20 g	60 min
Saaz	3.5 %	10 g	15 min
Saaz	3.5 %	10 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.
600 g sukker opløses i varm urt og tilsættes de sidste 10 min.
7g klarurt opløses i koldt vand og tilsættes de sidste 10 min.