

Klosterhede Porse 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	20 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	35 IBU
BU:GU	0.51
FG	1013



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	5000 g
Munich Malt	20 EBC	1000 g
Cara Red	50 EBC	200 g
Cara Hell	25 EBC	200 g
Flaked Oats	4 EBC	500 g
Demerera Sugar	80 EBC	600 g
		7500 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 64 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.
Total grain weight for mash: 6900 g

Hops

Northern Brewer	7.8 %	45 g	60 min
Saaz	3.5 %	25 g	35 min
Fuggles	6.4 %	15 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.
7g urt de sidste 10 min. Sukker koger med de sidste 20 min sammen med 20g porseknopper.
Tør porse 20 g efter 7 dg gæring.