

Postmandens Favorit

Style: Belgian Blonde

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25 litres
OG	1075
Boil Volume	25 litres
Boil gravity	1075
Alcohol (ABV)	7.9 %
Colour	22 EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	25 IBU
BU:GU	0.33
FG	1015



Fermentables

Pilsner Malt	3 EBC	6000 g
Melanoidin Malt	40 EBC	150 g
Cara Hell	25 EBC	150 g
Munich Malt	20 EBC	150 g
Flaked Corn	1 EBC	400 g
Demerera Sugar	80 EBC	1000 g
		7850 g

Mash schedule

55 degrees 10 minutes, 63 degrees for 90 minutes 77 degrees 10 minutes
Total grain weight for mash: 6850 g

Hops

Northern Brewer	9.9 %	30 g	60 min
Fuggles	6.4 %	20 g	10 min

Misc Ingredients

Fermentation

Fermentation	Lallemand Abbaye	23 °C	21 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 klar urt 10 min før urtkogningen er slut.1000 g rørsukker tilsættes de sidste 10 min.