Påske Blond

Style: Belgian Tripel

Brewer: Jens Groen

Vital Statistics

Volume	25	litres
OG	1081	
Boil Volume	25	litres
Boil gravity	1081	
Alcohol (ABV)	8.5	%
Colour	26	EBC (Deep amber / light copper)
Bitterness	21	IBU
BU:GU	0.26	
FG	1016	

Fermentables

Vienna	7	EBC	6000	g
Cara Blond	20	EBC	500	g
Biscuit Malt	50	EBC	200	g
Flaked Oats	4	EBC	500	g
Demerera Sugar	80	EBC	1000	g
			8200	**g**

Mash schedule

55 degrees 10minutes, 65 degrees for 90 minutes, 77 degrees for 10 minutes.
Total grain weight for mash: 7200 g

Hops

Saaz	4.0	%	50	g	60 min
Saaz	2.8	%	40	g	30 min
Saaz	2.8	%	20	g	5 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.
7 g urt koger med de sidste 10 min. Rørsukker opløses i varm urt tilsættes de sidste 10 min. 25 g søde appelsinskaller koger med de sidste 10 min.