

Monkey Påske Belgian Blonde

**Alkohol: 7,4%****Farve: 10 EBC****Bitterhed: 27 IBU**

Denne øl byder på en indbydende duft af let honning, lyst brød og et strejf af urtet humle. Smagen er rund og balanceret med bløde maltoner af kiks og let karamel fra den gyldne kandissirup. Den belgiske gær bidrager med fine frugtige noter af pære og let krydderi. Styrian Golding humlen giver en diskret floral og jordet bitterhed, som holder sødmen i skak. Mundfølelsen er let til medium med en behagelig, tør afslutning. En elegant og letdrikkelig blonde med overraskende dybde.

Ingredienser:

Malt og sukker Sirup:	Pilsner	EBC 3	4 kg	I alt: 5 kg malt 1,13 kg sirup Umaltet hvede 0,7 kg Risskaller 200 gr.
	Pale Ale	EBC 8,5	1 kg	
	Golden Candi Syrup	EBC 9,9	1,13 kg	
	Umaltet Hvede	EBC 3,9	700 g	
	Risskaller	EBC 0	200 g	
Humle:	Pose 1: Styrian Golding	4,9 %	30 g	60 min. kogning
	Pose 2: Styrian Golding	4,9 %	35 g	20 min. Kogning
Gær:	2 stk Mangrove Jacks M47 Belgian Abbey (18-25°C)			
Diverse:	Protafloc (pakket med i pose 2)			

Introduktion:

Kittet består af alle de ingredienser der skal bruges til et 20-23 liters bryg.

Vejledningen passer til brug af 30 – 40 liters bryganlæg (Fx Brewster Beacon 40/Dominator, Grainfather G30/G40, Brewzilla 35 og mange andre)

Mæskning:

Start: Fyld vand i kedlen svarende til 3 x maltmængde, ca. 18-20 liter. Varm op til 66°C. Sæt indsatssien ned i kedlen og hæld malten i. Start pumpen og recirkulér i total 60 minutter. Se nedenstående mæskesteps.

Efterfyld evt. med vand kort inde i mæskeperioden, så der er vandspejl.

Det anbefales at blive i nærheden af kedlen under mæskning, da der kan komme overløb. Så stil pumpehastighed i forhold til hvor hurtig urten løber igennem malten.

Der mæskes i følgende steps:

60 minutter ved 66°C

20 minutter ved 76°C

Efter **15 minutters mæskning** kan med fordel spargevandet varmes. Det skal varmes til ca. 76°C. Der skal bruges ca. 14 liter.

Mæskning er færdig, men sørg for at måle OG, for at se om alt er godt. Hvis ikke, så sluk kedel og pumpe og rør godt i mæsken og giv den 15 minutter mere med pumpning/mæskning. Sørg for at have rigeligt med vand i kedlen. Pumpen kan periodevis standses hvis bunden løber tør.

Efter **80 minutters mæskning** hæves indsatssien, så den tømmes for urt og der udmæskes med 76°C varmt vand til der er ca. 28 liter urt i kedlen. Indsatssien fjernes fra gryden når alt eftergydningsvandet er løbet igennem.

Kogning:

Indstil temperaturen til 100° C. **Der koges totalt i 60 minutter.**

Når der mangler **60 minutter i kogningen, tilsættes pose 1.** Det er en god idé at bruge en hopspider eller en humlepose/humlesok.

Når der mangler **20 minutter i kogningen, tilsættes pose 2.**

Ved flameout (slut kogning) tilsættes Candi Syrup. Er noget af siruppen

Lad din kølespiral koge med de sidste 5 min for desinficering. Ligeledes ved modstrømskøler, lad den kogene urt pumpes igennem i 5 min. For desinficering.

Gæring:

Urten køles til ca. 25°C og overføres til en rengjort og desinficeret gærtank (se evt. video) Tilsæt gær og stil gærtanken et lunt sted ved en temperatur på ca. **20°C.**

Husk at notere din original gravity (OG) til senere udregning af alkoholprocenten.

Efter gæring i ca. 14 dage, tappes øllet på flaske. Gæringen skal være helt færdig. Kontroller dette ved at måle massefylden med dit hydrometer, ændrer den sig ikke over flere dage og er den tæt på din forventede final gravity (FG), er gæringen færdig.

Hvis muligt kan der cold crashes i 2 – 5 dage inden flaskning for yderligere klaring. Dette gøres ved at køle øllen ned til 0-5°C i 2 – 5 dage.

Flaskning:

Ved flaskekarbonering tilsættes lunt sukkervand til desinficeret flaskespand før øllet tappes over i den. Derefter tappes øllet på flaske og stilles lunt (5-7 g sukker pr liter øl. Den samlede sukkermængde opløses i 2 dl kogende vand og køles til 26°C inden det hældes i), alternativt kan der benyttes karboneringsdrops for at gøre processen nemmere.

Øllen stilles på stuetemperatur i ca. 14 dage for udvikling af co2. Herefter lagres øllet i minimum 2 måneder for optimal smag.

Typiske Data:

Alkohol: 7,4 % - Farve: 10 EBC - Bitterhed: 27 IBU

OG: 1066. Din OG: _____

FG: 1010. Din FG: _____

Din alkohol % (OG-FG) * 0,132 = _____ %