

BELGICKÉ BLOND STRONG ALE

16°Blg, 21litrů, svrchní fermentace

Suroviny:

slad Pzeňský (sáček 1)	... 3,0kg
slad Pšeničný světlý (sáček 2)	... 1,0kg
Kandizovaný cukr (sáček 3)	... 0,25kg
chmel Premiant	... 30g
chmel ŽPČ	... 20g
sušená pomerančová kůra (sáček 4)	... 14,0g
kvasnice Classic Belgian Witbier	... 10g (sušených)
fermentační drops MS	... 1balení
irský mech (sáček 5)	... 5g

Rmutování:

Našrotovaný slad vystíráme v 10l vody 47°C teplé.

Ustálíme teplotu na 44°C a udržujeme po dobu 20 minut.

Potom zvýšíme teplotu na 67°C a udržujeme po dobu 60 minut.

Bude-li jodová zkouška negativní, zahřejte dílo na 74°C, tuto teplotu udržujte po dobu 10 min., poté můžete scezovat.

Vyslazení:

Vyslazujte dokud nezískáte cca 23l sladiny s Blg. cca 14,5.

Chmelovar:

Doba trvání 60 minut.

Na počátku dejte do chmelovaru kandizovaný cukr a 30g chmelu Premiant.

V 50 minutě přidejte 20g ŽPČ, sušenou citronovou kůru a irský mech.

Fermentace:

Mladinu schladíme na zákvasnou teplotu a vložíme předem rehydrované kvasnice.

Hlavní fermentace trvá 7-10 dní při teplotě 18°C

Sekundární fermentace trvá 10-14 dní při teplotě 18°C

Stáčení:

Před stáčením a sekundární fermentací přidáme fermentační drops 1ks/0,5l.

Ležení:

Doba ležení minimálně 4měsíce při teplotě 16°C, bez přístupu světla.