

## Debuut (Blanc) - 4.1%

### Golden or Blonde Ale

Auteur: Joris Mentens

Soort: Volmout

IBU : 26 (Tinseth)  
 Kleur : 6 EBC  
 Carbonisatie : 4.4 g/L

SG voor koken : 1.040 / 10 °P  
 Begin SG : 1.043 / 10.8 °P  
 Eind SG : 1.012 / 3.1 °P

### Vergistbare ingrediënten (109.01 kg)

97.33 kg - Pils 3 EBC (89.3%)  
 11.68 kg - Maize, Flaked 3.9 EBC (10.7%)

### Hop (1750 g)

First wort - 300 g - target - 9.2% (13 IBU)  
 First wort - 150 g - Saaz - 2.2% (2 IBU)  
 20 min - 300 g - Saaz - 4.3% (3 IBU)  
 5 min - 1000 g - Hallertau Blanc - 9.7% (8 IBU)

### Diversen

Maischen - 50 ml - Lactic Acid 80%  
 Spoelen - 33.89 ml - Lactic Acid 80%  
 5 min - Koken - 105.261 g - Orange Peel, Sweet

### Gist

428 g - brewline Pop ale  
 ^ alc-tolerance 8.5%

### Cellen

4449 miljard gistcellen  
 8 miljoen cellen / ml

### Brewiks 500

Batchgrootte : 550 L  
 Kookvolume : 650 L  
 Vol. na koken : 604.17 L

Maischwater : 327.03 L  
 Spoelwater : 384.18 L  
 Spoelwatertempera.: 78 °C  
 Kooktijd : 60 min  
 Totaal water : 711.21 L

Brouwzaalrendement: 71.1%  
 Maischrendement: 75%

### Maischprofiel

High fermentability  
 65 °C - 60 min - Temperatuur

### Vergistingsprofiel

Ale  
 20 °C - 14 dagen - Hoofdvergisting

### Metingen

pH maisch:

Kookvolume:

SG voor koken:

Volume na koken:

Begin SG:

Vergistingsvat aanvullen:

Vergistingsvat volume:

Eind SG:

Bottelvolumen:



6 EBC

### Opmerkingen

Simple, bit fruity ale pilsner (does that exist?)