



#24

juni 2019

PECULIAR BLOND

Hopped up Blond

ABV
7.8%EBU
27OG
1058

DIT BIER IS

Is het een ode aan al die te gekke blondines? Welnee man! Dit is gewoon te gek blond bier. We hebben alleen massa's aan Amarillo hop in gedaan. Zo. Schrijf dat maar bij op je kaartje. Amarillo is de bom. Dat weet deze lekkere maar verbitterde blondine nu ook. Alle seinen staan op rood en toch blijven we terugkomen. Smekend om meer.

BASIS

VOLUME	25L
KOOKVOLUME	31L
ABV	7.8%
DOEL FG	1010
DOEL OG	1058
EBU	41
EBC	12
PH	5.6
VERGISTINGS GRAAD	83%

STAPPEN / TIJDEN

MAISCHEN	
52°C	20 min
67°C	55 min
78°C	5 min

VERGISTING	
21°C	

EXTRA	
Sinaasappelschil	5g 10 min meekoken

INGREDIENTEN



MOUT

Pils	5.5kg
Municher Dark	0.7kg
Kristal Suiker	0.7kg



HOP

	(g)	Tijd	Eigenschap
Styrian Gold	30	60 min	Bitter
Amarillo	25	10 min	Aroma
Amarillo	72	0 min	Dryhop



GIST

Mangrove Jack M31

CULINAIR



Hamburger

Pizza

VERPAKKING



TIP VAN DE BROUWER



Neem voor Dryhoppen 3-5 dagen