



NE BLONDE LOEMELAER

brouwerij
amai

Mashing

Heat 20 litres of mash water up to 57 °C.
Add the crushed grains.

53 °C	63 °C	72 °C	78 °C
20 min	15 min	30 min	5 min

Heat 12 litres of sparge water up to 80 °C.
Lauter the wort until the top of the grain bed runs dry. Add the sparge water. Stir the top 5 cm of the grain bed into the sparge water to improve the flow of water through the grain bed.
Continue lautering slowly until the boiling kettle contains 24 litres.

Boiling

Total boil time: 60 minutes
Estimated evaporation: 2 litres

Add hop 1: at the start of boiling
Add hop 2: 45 minutes after the start of boiling
Add hop 3: 55 minutes after the start of boiling
Add hop 4: at the end of the boiling

Leave the hops to rest in the kettle until chilling is complete.
Chill the wort to 20 °C.

Fermenting

Original gravity: ca. 1.057.

Keep the fermentation temperature at 20 °C for 2 weeks.
Take a sample after 2 weeks, measure the density and note down.
Measure the density again after 7 days. You can start bottling if the density no longer drops.

Expected final density: ca. 1.015.

Bottling | Secondary fermentation

Transfer the beer to another tun or kettle, leaving the yeast sediment in the fermenter.

Determine the total volume of your beer.

- For bottles: use 7 gram sugar per litre of beer.
- For kegs: use 2,5 g ram sugar per litre of beer.

Dissolve the sugar in a small amount of boiling water and gently stir it into the beer.

Fill your bottles/kegs and let them condition at 20 °C for 2 weeks.

Maischen

20 liter beslagwater opwarmen tot 57 °C.
Voeg de geschrote mout toe.

53 °C	63 °C	72 °C	78 °C
20 min	15 min	30 min	5 min

Warm 12 liter spoelwater op tot 80 °C.
Filter het wort totdat het graanbed begint droog te vallen. Voeg het spoelwater toe. Roer de bovenste 5 cm van het graanbed door het spoelwater om een betere doorstroming te krijgen.
Filter langzaam verder tot de kookketel 24 liter bevat.

Koken

Totale kooktijd: 60 minuten
Geschatte verdamping: 2 liter

Hop 1 toevoegen: bij aanvang koken
Hop 2 toevoegen: 45 minuten na aanvang koken
Hop 3 toevoegen: 55 minuten na aanvang koken
Hop 4 toevoegen: bij einde koken

Laat de hopzakjes in de ketel tot einde koelen.
Koel het wort tot 20 °C.

Vergisten

Begindensiteit: ca. 1.057.

Hou de vergistingstemperatuur gedurende 2 weken op 20 °C.
Neem na 2 weken een staal, meet de densiteit en noteer deze.
Meet de densiteit na 7 dagen opnieuw. Indien de densiteit niet meer zakt, dan kan gebotteld worden.

Verwachte einddensiteit: ca. 1.015.

Afvullen | Hergisting

Hevel het jonge bier over naar een ander vat of ketel, laat hierbij de gistbodem zoveel mogelijk achter in het gistingvat.

Bepaal het aantal liters van je uiteindelijke bier.

- Voor afvullen op flessen: gebruik 7 gram suiker per liter bier.
- Voor afvullen op vaten: gebruik 2,5 gram suiker per liter bier.

Los de suiker op in een weinig kokend water, en meng dit door het bier.

Vul af en laat gedurende 2 weken hergisten op 20 °C.



NE BLONDE LOEMELAER

brouwerij
amai

Empâtage

Faites chauffer 20 litres d'eau de brassage à 57 °C.
Ajoutez le malt concassé.

53 °C	63 °C	72 °C	78 °C
20 min	15 min	30 min	5 min

Faites chauffer 12 litres d'eau de rinçage à 80 °C.
Filtrez le moût jusqu'à ce que le lit de grains commence à s'assécher. Ajoutez l'eau de rinçage. Mélangez les 5 cm supérieurs du lit de grains avec l'eau de rinçage pour obtenir un meilleur écoulement. Continuez à filtrer lentement jusqu'à ce que la cuve de brassage contienne 24 litres.

Cuisson

Temps de cuisson total : 60 minutes
Évaporation estimée : 2 litres

Ajoutez houblon 1 : au début de la cuisson
Ajoutez houblon 2 : 45 minutes après le début de la cuisson
Ajoutez houblon 3 : 55 minutes après le début de la cuisson
Ajoutez houblon 4 : à la fin de la cuisson

Laissez les sachets de houblon dans la cuve jusqu'à la fin du refroidissement.
Laissez refroidir le moût jusqu'à 20 °C.

Fermentation

Densité initiale : environ 1,057
Maintenez la température de fermentation à 20 °C pendant 2 semaines. Prélevez un échantillon après 2 semaines, mesurez la densité et prenez-en note. Mesurez à nouveau la densité après 7 jours. Si la densité ne diminue plus, vous pouvez procéder à la mise en bouteille.
Densité finale attendue : environ 1,015

Remplissage | Refermentation

Transvasez la bière jeune vers un autre fût ou une autre cuve en laissant le plus possible le dépôt de levure dans le fermenteur.
Déterminez le nombre de litres de votre bière finale.
- Pour transvaser en bouteille : utilisez 7 grammes de sucre par litre de bière.
- Pour transvaser en fût : utilisez 2,5 grammes de sucre par litre de bière.
Faites dissoudre le sucre dans un peu d'eau bouillante et mélangez le tout à la bière.
Transvasez et laissez refermenter pendant 2 semaines à 20 °C.

Maischen

20 Liter Brauwasser auf 57 °C erhitzen.
Geschrotetes Malz hinzugeben.

53 °C	63 °C	72 °C	78 °C
20 Min.	15 Min.	30 Min.	5 Min.

12 Liter Spülwasser auf 80 °C erhitzen.
Die Würze filtern, bis das Treberbett zu trocknen beginnt.
Spülwasser hinzugeben. Die oberen 5 cm des Treberbetts durch das Spülwasser rühren, um einen besseren Durchfluss zu erzielen.
Langsam weiterfiltern, bis der Sudkessel 24 Liter enthält.

Kochen

Gesamte Kochzeit: 60 Minuten
Geschätzte Verdampfungs menge: 2 Liter

Hopfen 1 hinzufügen: zu Beginn der Kochzeit
Hopfen 2 hinzufügen: 45 Minuten nach Kochbeginn
Hopfen 3 hinzufügen: 55 Minuten nach Kochbeginn
Hopfen 4 hinzufügen: am Ende der Kochzeit

Die Hopfenbeutel im Sudkessel abkühlen lassen.
Die Würze auf 20 °C abkühlen lassen.

Vergären

Anfangsdichte: etwa 1,057.
Die Gärtemperatur zwei Wochen lang bei 20 °C halten.
Entnehmen Sie nach zwei Wochen eine Probe, deren Dichte Sie messen und notieren. Messen Sie die Dichte nach sieben Tagen erneut. Falls sich die Dichte nicht mehr ändert, kann in Flaschen abgefüllt werden.
Voraussichtliche Enddichte: etwa 1,015.

Abfüllen | Nachgärung

Das Jungbier in ein anderes Fass oder einen anderen Kessel umfüllen. Dabei sollte der Gärungssatz möglichst im Gärbehälter zurückbleiben.

Bestimmen Sie die Litermenge Ihres definitiven Biers.
- Zum Abfüllen in Flaschen: Nehmen Sie 7 Gramm Zucker pro Liter Bier.
- Zum Abfüllen in Fässer: Nehmen Sie 2,5 Gramm Zucker pro Liter Bier.

Den Zucker in etwas kochendem Wasser auflösen und gut mit dem Bier vermischen.

Abfüllen und zwei Wochen lang bei 20 °C nachgären lassen.