

(2023.Q2) FLEUR DE DUCHESSE 2023 - ROESELARE ALE BLEND



Flanders Red Ale

Recipe by **Michael Nielsen**

Batch Size	Losses	Boil Time	Mash Efficiency	Mash Volume	Sparge Volume
28 L	2 L	120 mins	75%	26.98 L	17.45 L
OG (SG)	FG (SG)	IBU	Colour (EBC)	ABV	
1.058	1.006	10.8	27.9	6.83%	

Mash and Sparge volumes calculated using the "Grainfather-G40" profile.

Fermentables

	Amount	Usage	PPG	EBC
Vienna Malt Supplier: Weyermann	3.44 kg (43%)	Mash	37.8	7.0
Bohemian Pilsner Supplier: Weyermann	1.55 kg (19%)	Mash	38.0	3.0
CHIT WHEAT MALT, FLAKES Supplier: Castle Malting	1.33 kg (17%)	Mash	23.0	4.9
Cara 50MD - 20L Supplier: Dingemans	0.66 kg (8%)	Mash	32.2	50.0
Aromatic/ Amber MD Malt Supplier: Dingemans	0.66 kg (8%)	Mash	36.8	50.0
Special B Supplier: Dingemans	0.39 kg (5%)	Mash	29.9	350.3

Mash Steps

	Temp	Time
Mash 1	50 °C	20 min
Mash 2	63 °C	40 min
Mash 3	72 °C	30 min

Mash Steps

Mash Out	Temp 76 °C	Time 10 min
----------	----------------------	-----------------------

Hops

	Amount	Type	Usage	Time	AA
Tradition (IBU: 10.8)	30.00 g (100%)	Pellet	Boil	60 min	4.2

Yeast

	Amount	Attenuation
Roselare Belgian Blend Product Code: 3763	2 packets	80 %

Extras

	Amount	Usage	Time
Protafloc	0.556 each	Boil	10 min
Fermax Yeast Nutrient	3 g	Boil	10 min
French Oak Cubes - Medium Toast	20 g	Secondary	0 days

Fermentation Steps

	Temp	Time
Fermentation Step 1	20 °C	90 days
Fermentation Step 2	20 °C	365 days

Notes

Trin for trin

Brug xx liter brygvand varmes til 54 grader. Mash-in 90% af de maltede kerner for at ramme 50 ° C, og hold den i 20 minutter.

Mash den umaltede hvede og de resterende 10% af det maltede korn med 5 liter brygvand ved 63 ° C og hold i 15 minutter, tilsæt derefter masken til hovedmasken.

Hæv til 63 ° C og hold den i 40 minutter, hæv derefter til 72 ° C og hold den i 30 minutter. Hæv til 76 ° C, og hold den i 10 minutter.

Sparg med 80 ° C vand.

Kog i 2 timer ved rullende kogning. Afkølet urt til 21 ° C .

Når hovedgæring er ophørt hældes på glasballon og 57 gram kogt medium ristet eg i humlepose tilsættes.