

BRAUREZEPT


IGNAZIUS - TRIPEL

Das belgische Tripel ist ein helles Starkbier mit 8-11% Vol. das traditionell mit zweiter Gärung in der Flasche hergestellt wird. Es zeichnet sich durch den speziellen Hefecharakter und die Zugabe von Zucker aus, die dem Bier einen schlanken Körper bei hohem Alkoholgehalt verleiht. Erstmals wurde es in der Trappistenabtei Westmalle in den 1930ern gebraut.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 18,5° Plato
- Bittere: ca. 28 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 8,5% Vol.
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter

ROHSTOFFE

 81% Pilsner Malz = 5,2kg
 5,5% Wiener Malz = 0,3kg
 13,5% Haushaltszucker = 0,9kg
 (Zuckergabe beim Hopfenkochen!)



48g Spalter Select 5,5%α
 20g Tettnanger 4,5%α

Trockenhefe:
 1x Mangrove Jacks
 M31 Belgian Tripel

Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #3787 Trappist High Gravity

MAISCHPLAN

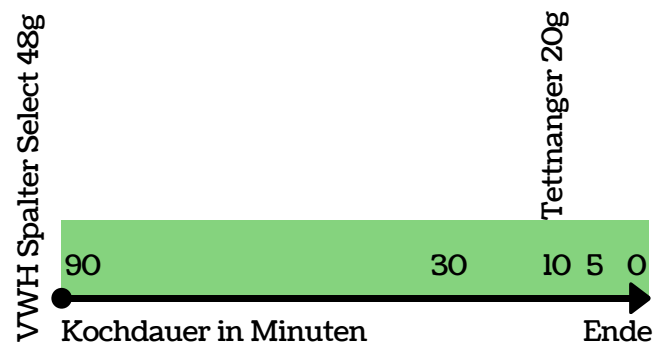
1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 10 min (Eiweißrast)
3. Rast bei 63°C für 45 min (Maltoserast)
4. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu (Verzuckerungsrast)
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Spalter Select 48g zur Vorderwürze
 (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

2. Tettnanger 20g bei 10 min.



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 21-24°C Grad Celsius.
 Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.