

# 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: GRAINFATHER 30 LITER

- Stammwürze: ca. 18,5° Plato
- Bittere: ca. 28 IBU
- Farbe: 9 EBC
- Alkohol: ca. 8,5% Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 16 Liter
- Fertiges Bier ca. 25 Liter

### ROHSTOFFE

 81% Pilsner Malz = 6,0kg  
 5,5% Wiener Malz = 0,4kg  
 13,5% Haushaltszucker = 1,0kg  
 (Zuckergabe beim Hopfenkochen!)



52g Spalter Select 5,5%α  
 22g Tettnanger 4,5%α

Trockenhefe:  
 1x Mangrove Jacks  
 M31 Belgian Tripel

Optional Flüssighefe:  
 1x Wyeast #3787 Trappist High Gravity

### MAISCHPLAN

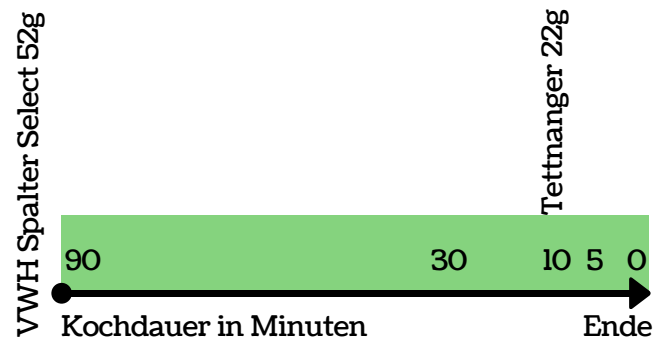
1. Einmaischen bei 55°C
2. Rast bei 55°C für 10 min (Eiweißrast)
3. Rast bei 63°C für 45 min (Maltoserast)
4. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu (Verzuckerungsrast)
5. Abmaischen 78°C für 1 min

### HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Spalter Select 52g zur Vorderwürze  
 (Vorderwürzehopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)

2. Tettnanger 22g 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.