

BRAUREZEPT

BOLLEKE - BELGISCHES PALE ALE

Das belgische Pale Ale entstand Anfang des 20. Jahrhunderts als Abwandlung des britischen Pale Ales. Mit angenehm karamelligem Geschmack und kontinentalen Hopfensorten gebraut wird es üblicherweise in bauchigen Gläsern, den sogenannten Bollekes serviert. Typische Vertreter sind Palm und De Koninck aus Antwerpen.

BRAUANLAGE: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 12,6° Plato
- Bittere: ca. 26 IBU
- Farbe: ca. 28 EBC
- Alkohol: ca. 5,5 % Vol.
- Hauptguss 20 Liter
- Nachguss 13 Liter
- Fertiges Bier ca. 23 Liter

ROHSTOFFE


 78% Pilsner Malz = 3,8kg
 10% Münchner Malz = 0,47kg
 10% Melanoidin Malz = 0,47kg
 2% CARAAROMA® = 0,09kg



90g Styrian Goldings 3,5%α

Trockenhefe:
 1x M47 Belgian Abbey
 Optional Flüssighefe:
 1x Wyeast #3787
 Trappist High Gravity

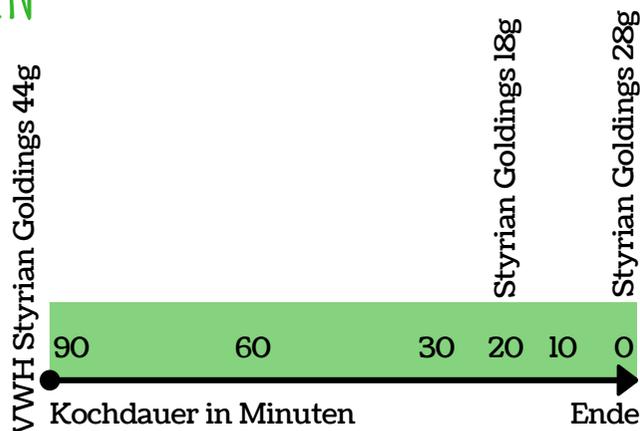
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 35 min
4. Rast bei 72°C für 25 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. VWH Styrian Goldings 44g
(VWH = Vorderwürzefopfengabe bedeutet den Hopfen direkt nach dem Abmaischen und noch VOR dem Kochen zugeben!)
2. Styrian Goldings 18g bei 20min
3. Styrian Goldings 28g bei Kochende



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 20-25°C Grad Celsius.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.