

BRAUREZEPT

PATERNOSTER - BELGISCHES DUBBEL

Das Dubbel ist einer DER klassischen belgischen Biervertreter. Für ein Dubbel typisch, zeigt sich unsere Variante im Glas dunkel kupferfarben und bringt Geschmacksnoten von Rosinen und getrockneter Zwetschke mit. Die Kandiszuckergabe gibt dem Bier zudem eine elegante karamellige Note, ohne das Bier süß zu machen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 50 LITER

- Stammwürze: ca. 16,5° Plato
- Farbe: 35 EBC
- Alkohol: ca. 7,5% Vol.
- Bittere: ca. 26 IBU
- Hauptguss 5l Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 45 Liter
- Gärtemperatur 19-23°C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Gesamtschüttung 12,4kg

ROHSTOFFE

 89% Wiener Malz = 11,0kg
 7% Weizenmalz dunkel = 0,93kg
 4% CaraAroma = 0,47kg
 Sonderzutat: Kandiszucker = 0,67kg

 63g Perle (AT), 7,9%α



Trockenhefe:
 4x Fermentis SafAle BE-256
 Optional Flüssighefe:
 4x Wyeast #3787 Trappist High Gravity

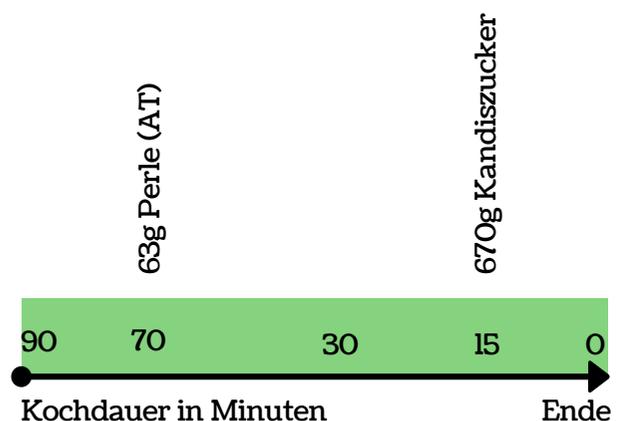
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 57°C
2. Rast bei 57°C für 5 min
3. Rast bei 63°C für 40 min
4. Rast bei 72°C für 30 min, wenn Jodnormal weiter zu
5. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 90min

1. Perle (AT) 63g für 70 min
2. Kandiszucker 670g für 15 min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe rehydrieren oder Flüssighefe nach Aktivierung direkt zugeben. Aufgrund der hohen Stammwürze empfehlen wir bei diesem Rezept die doppelte Hefemenge. Empfohlene Gärtemperatur der Trockenhefe: 18-21°C, bei Flüssighefe: 19-24°C. Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.