

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: EINKOCHER 27 LITER

- Stammwürze: ca. 16,5° Plato
- Farbe: 35 EBC
- Alkohol: ca. 7,5% Vol.
- Bittere: ca. 26 IBU
- Hauptguss 22 Liter
- Nachguss 12 Liter
- Fertiges Bier ca. 22 Liter
- Gärtemperatur 19-23°C
- Reifezeit 6-8 Wochen
- Gesamtschüttung 5,45kg

ROHSTOFFE

 89% Wiener Malz = 4,8kg
 8% Weizenmalz dunkel = 0,45kg
 3% CaraAroma = 0,2kg
 Sonderzutat: Kandiszucker = 0,33kg

 30g Perle (AT), 7,9%α



Trockenhefe:
 2x Fermentis SafAle BE-256
 Optional Flüssighefe:
 2x 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) 30g für 70 min
2. Kandiszucker 330g 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.