

BRAUREZEPT

KLOSTERBRUDER - TRAPPIST SINGLE

Unser Klosterbruder - Trappist Single, aus der BJCP-Kategorie "Monastic Ales" stammend, ist ein helles, trockenes und hopfenbetontes belgisches Ale. Stiltypisch besticht unser Rezept durch fruchtig-würzige Hefearomen, ein dezentes Malzprofil und ein erfrischend-zitroniges Hopfenaroma. Traditionell wird dieses Bier mit einer etwas höheren Karbonisierung im Kelch serviert und genossen.

BRAUANLAGE: BRAUMEISTER 20 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,8% Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU
- Hauptguss 24 Liter
- Nachguss 9 Liter
- Fertiges Bier ca. 24 Liter
- Gärtemperatur 18-24 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 5,7kg

ROHSTOFFE



80% Pilsner Malz = 4,6kg
20% Wiener Malz = 1,1kg



60g Aurora (AT), 6,7%α



Trockenhefe:
1x Lallemend Abbaye Belgian Ale

Optional Flüssighefe:
1x Wyeast #3787 Belgian High Gravity

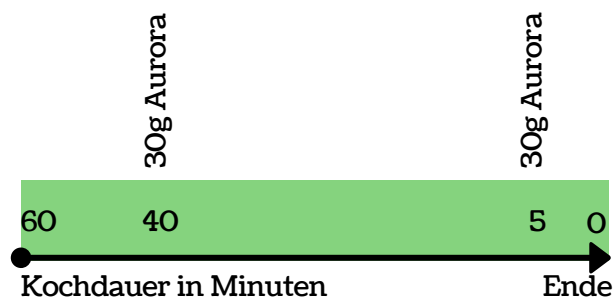
MAISCHPLAN

1. Einmaischen bei 63°C
2. Rast bei 63°C für 35 min
3. Rast bei 69°C für 15 min
4. Rast bei 73°C für 15 min
4. Abmaischen 78°C für 1 min

HOPFENGABEN

Gesamtkochdauer 60min

1. Aurora 30g bei 40min
2. Aurora 30g bei 5min



GÄRFÜHRUNG

Nach der Würzekühlung die Trockenhefe einfach aufstreuen oder Flüssighefe nach rechtzeitiger Aktivierung direkt zugeben. Empfohlene Gärtemperatur 18-24 °C.
Sobald der Restextrakt konstant ist, kann abgefüllt werden.