

# 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 50 LITER

- Stammwürze: ca. 13,0° Plato
- Farbe: 11 EBC
- Alkohol: ca. 5,8% Vol.
- Bittere: ca. 30 IBU
- Hauptguss 53 Liter
- Nachguss 14 Liter
- Fertiges Bier ca. 48 Liter
- Gärtemperatur 18-24 °C
- Reifezeit 4-6 Wochen
- Gesamtschüttung 11,4kg

### ROHSTOFFE

 80% Pilsner Malz = 9,2kg  
20% Wiener Malz = 2,2kg

 120g Aurora (AT), 6,7%α



Trockenhefe:  
2x Lallemand Abbaye Belgian Ale

Optional Flüssighefe:  
2x 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 60g bei 40min
2. Aurora 60g 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.