

# Schopfschoppe - Belgisches Triple (#1)



Braudatum		
Menge	38,0	Liter
Stammwürze	19,3	°P
Bittere	28	IBU
Farbe	8	EBC
Alkohol	8,8	%vol
CO <sub>2</sub> -Gehalt	5,0	g/Liter
Reifezeit	3	Wochen

## Bemerkung

## Zutaten



Pilsener Malz	9,12 kg (76,0%)	<input type="checkbox"/>
CARABELGE®	0,48 kg (4,0%)	<input type="checkbox"/>
Haushaltszucker	2,40 kg (20,0%)	<input type="checkbox"/>



Tettnanger	143,3 g	<input type="checkbox"/>
Zusatz - Zucker - Koriander - usw.	0,0 g	<input type="checkbox"/>
Zusatz - Zucker - Koriander - usw.	0,0 g	<input type="checkbox"/>



Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	2	<input type="checkbox"/>
------------------------------------	---	--------------------------



Koriander	6,00 g	<input type="checkbox"/>
-----------	--------	--------------------------



	Hauptguss	Nachguss	Gesamt	L	<input type="checkbox"/>
Wasser	24,0	33,3	57,30		

## Meine Brauanlage Benötigte Gerätschaften

Maischekessel 38 Liter  
Läuterbottich 30 Liter  
Sudpfanne 50 Liter

## Maischen

<b>Malz</b>	Pilsener Malz	9,12 kg (76,0%)
	CARABELGE®	0,48 kg (4,0%)
	Haushaltszucker	2,40 kg (20,0%)
	<b>Gesamtschüttung</b>	<b>12,00 kg</b>
<b>Hauptguss</b>	24,0 Liter	↑ 20,1 cm ↓ 11,9 cm
<b>Maischevolumen</b>	33,0 Liter	↑ 27,6 cm ↓ 4,4 cm
<b>Maischplan</b>	Einmaischen	24,0 Liter Wasser auf 72°C erhitzen und 12,00 kg Malz (0°C) zuschütten. Temperatur von 60°C 0 min halten.
	Eiweissrast (Proteaserast)	Maische auf 60°C erhitzen und 45 min halten.
	Kombirast (66°-69°)	Maische auf 67°C erhitzen und 30 min halten.
	Abmaischen (78°)	Maische auf 78°C erhitzen und 0 min halten.
<b>Jodprobe</b>	dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
	orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
	gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

## Läutern

<b>Vorbereitung</b>	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.	
<b>Nachguss</b>	33,3 Liter	
<b>Läutern</b>	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft etwas Nachguss nachgiessen.	

## Würzekochen

<b>Aufheizen</b>	Würze auf 100°C erhitzen.	
<b>Stammwürze bei Kochbeginn</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 16,8°P / 17,3°Brix
<b>Würzmenge bei Kochbeginn</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 43,8 Liter bei 20°C / 45,6 Liter bei 100°C , ↑ 36,3 cm , ↓ 10,7 cm
<b>Hopfen</b>	Tettnanger (3,5%) Zusatz - Zucker - Koriander - usw. (0,0%)	143,3 g nach 0 min zugeben (Kochdauer 60 min) 0,0 g nach 45 min zugeben (Kochdauer 15 min)
<b>Kochdauer</b>	60 min	
<b>Stammwürze bei Kochende</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 19,3°P / 19,9°Brix
<b>Würzmenge vor Hopfenseihen</b>	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 38,0 Liter bei 20°C / 39,6 Liter bei 100°C , ↑ 31,5 cm , ↓ 15,5 cm
<b>Whirlpool</b>	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
<b>Nachisomerisierung</b>	Dauer 10 min Zusatz - Zucker - Koriander - usw. (0,0%) Koriander	0,0 g 0 min nach Kochende zugeben 6,00 g 0 min nach Kochende zugeben

## Anstellen

<b>Hopfenseihen</b>	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
<b>Stammwürze Anstellen</b>	____ °P/°Brix	Zielwert: 19,3°P / 19,9°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
<b>Würzmenge nach Hopfenseihen</b>	____ Liter	
<b>Wassermenge für Verdünnung</b>	____ Liter	
<b>Anstellmenge</b>	____ Liter	

## Gärung

<b>Hefe</b>	Mangrove Jack s M31 Belgian Tripel	2 Einheit(en) zugeben.
<b>Belüften</b>	Die Würze gut belüften.	
<b>Gärverlauf</b>	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	