

Dubbel HHBT 2016

Menge: 25 L Farbe: 35 EBC
 Bitter: 25 IBU Stammwürze: 19°P
 Brautag: Mo. 2.5.2016

	Schüttung Gesamt:	7 kg Bohemian Pilsner → 88% 160g Caraaroma 350 EBC max 15% → 2% 80g Biscuit 1% 160g Special B 300 EBC max 15% → 2% 160g Caraberge 30 EBC max 30% → 2% 400g Abbey Malt 150 EBC max 50% → 5% 500g Torefied Wheat 900g Grafschafter Goldsaft 480g D90 Candysirup dunkel 15g Koriander, geschrotet!
Zeit	Hauptguß	26 L
	Nachguß	Ca. 13 L
9:15 -9:45	Einmaischen	38° im Kochbottich, Rast 30 min°
	Eiweißrast	52°, 15 min.
10:15	Erste Dekoktion	Hälfte der (Dünn)maische in Thermoport schöpfen; Rest auf 65° erwärmen; Rast 30 min.
		Auf 72° heizen, 15 min. Verzuckerungsrast,
		30 min Kochen, dann in Hauptmaische zurück → 65°
	Maltoserast Hauptmaische	Rastzeit ca. 10 min
12:00	Zweite Dekoktion	1/3 der Hauptmaische (dünn)
		10 min bei 72° rasten
		10 min kochen, in Hauptmaische zurück → 78° ev. kochendes Wasser zubrühen; Iodprobe
13:20	Abmaischen	78°
14:00	1. Hopfengabe	230 g Savinjiski Golding nach Würzebruch
15:20	2. Hopfengabe	120 g Savinjiski Golding nach 60 Min Zugabe von Candysirup und Goldsaft und Koriander
	Ausschlagvolumen: 27L; Ausschlagwürze: 19.°P; Sudhausausbeute ca. ...%:	
	Hefe	WLP 530 (Westmalle) +Westvleteren + St. Bernardus gestrippt
Di. 3.5.	Hauptgärung	18°

Variationen bei der Abfüllung (25.5.2016)

Vol	Zusatz	Bem.
10L	250g Eichenchips im Fass	Fehler: Ethylacetat
6L	1L Feigensud aus 450g Feigen gemahlen, auf 19°P eingestellt	→ African Queen
10L	Original HHBT	

Carbonisierung: 5g CO₂ → Bei 19° = 7,5g/L

Restwürze: 4,0

Alkohol: 7,6% ABV