

Vorbemerkung:

Geplant war ein Bier mit 35 BU. Durch einen Übertragungsfehler wurde mit der doppelten Hopfenmenge gebraut.

Goethe Tripel extra (Strong Dark Ale)

Menge: 20L
Farbe: 30 EBC
Bitter: 65 IBU
Stammwürze: 20°P
ABV: 8%
Brautag: 23.3.2011

Schüttung: 8,0 Kg Wiener Malz
500g Carabelge
500 g Melanoidinmalz

Wasser 20 l Hauptguss, 15 l Nachguss

Hopfen 95g Cascade (5% α) nach Würzebruch
35g Cascade 10 min vor Ende

Einmaischen 55 °C
Eiweißrast 55°, 20 min
Maltoserast 65 °C ,55min.
Verzuckerungsrast 75 °C, 20 min.
Abmaischen 75 °C

Hefe: WYEAST 3787 TRAPPIST HIGH GRAVITY

Gärtemperatur 20 °C
Gärdauer 1 Woche

Carbonisierung mit Speise (4 g CO₂/Liter) 5 mL Speise/0,5L- Flasche (20°P)

Kommentar:

Das Bier war nach der normalen Reifezeit praktisch ungenießbar. Bereits 4 Monate später war die Bittere allerdings schon so weit abgebaut, dass sie die ausgesprochen hohen Süße und Vollmundigkeit mit ihren bitteren Akzenten gut ergänzte.

Der Kellerfund einer „vergessenen“ Flasche nach 2 Jahren geriet zum Hochgenuss. Das Bier war jetzt rund und ausgewogen. Süße, Malzigkeit und Hopfenbittere waren perfekt ausbalanciert.

