

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%  $\alpha$ ) 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 CO<sub>2</sub>/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.

