

## Goethe rotes Tripel (mild gehopft)

Menge: 20L  
Biertyp: Belgian (red) strong Ale  
Farbe: 30 EBC rötlich  
Bitter: 30 IBU  
Stammwürze: 20°P  
ABV: 7,5%  
Brautag: 16.4.2011

**Schüttung:** 8,0 Kg Pale Ale Malz  
1000 g Carared  
200 g Caramüch II  
500g Zucker (Zugabe in Kochmitte)

Wasser: 15 l Hauptguss, 15 l Nachguss

Hopfen: 40g Cascade Dolden (5,7%  $\alpha$ ) nach Würzebruch  
20g Cascade 10 min vor Ende

Einmaischen: 55 °C,  
Eiweißrast: 55°, 20 min.  
Maltoserast: 65 °C, 10min.  
Verzuckerungsrast: 72 °C, 30 min. (Jod neutral)  
Abmaischen: 78°C

Hefe: WYEAST 3787 TRAPPIST HIGH GRAVITY (obergärig)

Gärtemperatur: 20 °C  
Gärdauer: 1 Woche  
Karbonisierung mit Speise auf 4 g CO<sub>2</sub>/Liter= 5,5 ml Speise/0,5L-Flasche (24°P)

Lagerung bei 0° Minimum 6 Wochen

Kommentar:

Schöne rote Farbe; durch die kurze Maltoserast hat das Bier eine recht hohe Restwürze.

