



# THORIN



## BELGISCH DUBBEL

Ziel: Das belgische Dubbel soll eine Stammwürze von ca. 15°Plato erreichen. Ziel Alkoholgehalt ca. 6-7%. Es soll eine malzige Süsse resultieren, die an Karamell erinnert. **Hopfen:** Magnum - geschätzt für ihre angenehme, neutrale Bittere und ist vielseitig in diversen Bierstilen. Aromen: harzig, Kräuter, Pinie, fruchtig - besonders geeignet für: Lagerbiere, Pils, Ale, Stout. Saazer - Dieser Hopfen überzeugt durch sein mildes Hopfenaroma. Aroma: blumig, erdig, Kräuter. **Hefe:** BE-256 Diese Hefe wird für Abteibiere (Klosterbiere) mit hohem Alkoholgehalt empfohlen. Sie gärt schnell und zeigt feine, ausgewogene Aromen. In der empfohlenen Temperaturspanne von 12°C - 25°C (ideal 15°C - 20°C) vergärt die Hefe die Würze innerhalb von 2 bis 3 Tagen. Um das aromatische Profil am Ende der Fermentation zu erhalten, empfehlen wir, so bald wie möglich nach der Gärung abzufüllen.

### BRAUPLAN - SOLL

🍷 Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	🍷 Stammwürze Ziel:	15.4° Plato
🍷 Alkohol (ABV):	6.9 % vol.		🍷 Stammwürze vor Kochbeginn:	14.1° Plato
🍷 EBC: 22	IBU: 17	(mild)	🍷 Hauptguss:	24 Liter
🍷 Hopfenaroma:	1.3 mg/l	(gering)	🍷 Nachguss:	7 Liter
🍷 Kochvolumen:	26.7 l		🍷 obergärig - Reifezeit ca.	12 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

🍷 3.3 kg Pilsner Malz	🍷 11 gr. Magnum US 11.2%	🍷 Fermentis SafAle BE-256
🍷 2.0 kg Münchner Malz Typ I	🍷 20 gr. Saazer 3.2%	🍷 empf. Gärtemperatur: 17.5°C
🍷 0.2 kg Karamellmalz dunkel Typ III	🍷 40 gr. Orangenschalen süß	
	🍷 500 gr. Kandiszucker dunkel	

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	50°C	3. Rast	67°C - 60 min.	5. Rast	78 °C - 1 min.
2. Rast	50°C - 10 min.	4. Jodprobe	☐	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

🍷 Kochdauer:	60 min.
🍷 Stammwürze vor Kochbeginn:	14.1° Plato
🍷 Stammwürze nach Kochen:	15.4° Plato

### HOPFENGABEN

🍷 11 gr. Magnum	Kochen	60 min.
🍷 40 gr. Orangenschalen	Kochen	10 min.
🍷 500 gr. Kandiszucker	Kochen	10 min.
🍷 20 gr. Saazer	WP <80°C	20 min.

### HOPFEN STOPFEN

🍷 -

### SONSTIGES

🍷 Karbonisierung: 3 g/l Zucker

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie + Gere	Stw. vor HG:	14.5° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	15	Stw. nach HG:	2.6° Plato	Endmenge:	x Liter
Brautag:	14.06.2020	Alkohol (ABV):	6.5 % vol.		(x x 0.5l)
Abfüllung:	21.06.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		