



# SIRIUS



## BELGISCHES TRIPEL

Das belgische Tripel ist ein helles Starkbier mit 8-11% Vol. das traditionell mit zweiter Gärung in der Flasche hergestellt wird. Es zeichnet sich durch den speziellen Hefecharakter und die Zugabe von Zucker aus, die dem Bier einen schlanken Körper bei hohem Alkoholgehalt verleiht. **Hopfen:** Spalter - Das feine blumig, kräuterige Aroma ist typisch. **Aroma:** blumig, kräuterig, erdig. **Tettnanger** - ist eine traditionelle Zuchtsorte mit feinem Aroma, welche sich sehr gut für Lagerbiere eignet. Er gehört zu den Nobelhopfen und wird überwiegend um Tettngang am Bodensee angebaut. **Aroma:** erdig, blumig, kräuterig.

### BRAUPLAN - SOLL

☉ Zielmenge:	22 Liter	fertiges Bier	☉ Stammwürze Ziel:	19.7° Plato
☉ Alkohol (ABV):	9 % vol.		☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	17.7° Plato
☉ EBC: 9	IBU: 23	(mild)	☉ Hauptguss:	29 Liter
☉ Hopfenaroma:	2.4 mg/l	(gering)	☉ Nachguss:	3 Liter
☉ Kochvolumen:	27.3 l		☉ obergärig – Reifezeit ca.	12 Wochen

### MALZ / HOPFEN / HEFE

☉ 6.0 kg Pilsner Malz	☉ 40 gr. Spalter Select 5.6%	☉ Craft Series M31 Belgian Tripel
☉ 0.3 kg Wiener Malz	☉ 20 gr. Tettnanger 4.2%	☉ empf. Gärtemperatur: 23°C
☉ 1.0 kg Haushaltszucker		

### MAISCHPLAN

1. Einmaischen	55°C	3. Rast	72°C – 25 min.	5. Rast	78 °C – 10 min.
2. Rast	63°C – 45 min.	4. Jodprobe	<input type="checkbox"/>	6. Abläutern	78°C

### KOCHEN - IST

☉ Kochdauer:	75 min.
☉ Stammwürze vor Kochbeginn:	17.7° Plato
☉ Stammwürze nach Kochen:	19.7° Plato

### HOPFENGABEN

☉ 40 gr. Spalter Select	VWH	- min.
☉ 20 gr. Tettnanger	Kochen	20 min.
☉ 1.0 kg Haushaltszucker	Kochen	10 min.

### HOPFEN STOPFEN

☉ -

### SONSTIGES

☉ Karbonisierung: 3 g/l Zucker

### BRAUPLAN - IST

Brauer:	Charlie	Stw. vor HG:	x° Plato	Gärtemperatur Ist:	x°C
Sud Nr.:	19	Stw. nach HG:	2.6° Plato	Endmenge:	22 Liter
Brautag:	28.11.2020	Alkohol (ABV):	8.8 % vol.		(44 x 0.5l)
Abfüllung:	13.12.2020	Sudhaus-Ausbeute:	63 %		