

Dubbel Abbey (#193) Abbey



Braudatum

Anlage

Brauanlage Heinz Keller
70L

Menge	54.0	Liter
Stammwürze	18.0	°P
Zusätze "Kochen"	2.0	°P
Alkohol	7.1	%vol
Bittere	26	IBU
Farbe	191	EBC
CO ₂ -Gehalt	5.0	g/Liter
Reifezeit	12	Wochen

Bemerkung

Zutaten



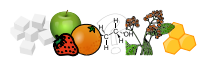
Pale Ale Weyermann 2024 Sios	7.03 kg (49.2%)	☐
Abbey Malt (Château Special Belgium®)2023	5.46 kg (38.2%)	☐
Carabelge	1.48 kg (10.4%)	☐
Carabelge 24	0.31 kg (2.2%)	☐



Perle B&R 24 (4.1%)	110.3 g	☐
Perle B&R 24 (4.1%)	59.7 g	☐



SafAle BE-256	2 x	☐
---------------	-----	--------------------------



Kandiszucker braun 2023	1'080.00 g	☐
-------------------------	------------	--------------------------



	Hauptguss		Nachguss		Gesamt	
Wasser	44.99	☐	21.64	☐	66.63	l

Maischen

Malz vorbereiten

Pale Ale Weyermann 2024 Sios	7.03 kg (49.2%)
Abbey Malt (Château Special Belgium®)2023	5.46 kg (38.2%)
Carabelge	1.48 kg (10.4%)
Carabelge 24	0.31 kg (2.2%)
Gesamtschüttung	14.28 kg

Hauptguss 44.99 Liter, ↑ 28.3 cm, ↓ 15.7 cm

Maischevolumen 55.7 Liter, ↑ 35.0 cm, ↓ 9.0 cm

Maischplan

Einmaischen	45.0 Liter Wasser auf 60°C erhitzen (ergibt 55°C nach Einmaischen). 5 min einmaischen.
Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 63°C erhitzen und 40 min rasten.
Maltoserast (1. Verzuckerung)	Maische auf 72°C erhitzen und 15 min rasten.
Abmaischen	Maische auf 78°C erhitzen und 10 min rasten.

Jodprobe

dunkelviolett/schwarz	reichlich unvergärbare Stärke
orange/braunrot	kaum noch unvergärbare Stärke
gelb/hellorange	fertig (jodnormal)

Läutern

Nachguss	21.64 Liter
Läutern vorbereiten	Maische in den Läutereimer schöpfen. Nach etwa 10-20 min Wartezeit solange Würze ablaufen lassen und wieder zurück in den Läutereimer schütten, bis die Würze klar läuft.
Läutern	Würze langsam ablaufen lassen. Bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgiessen.

Würzekochen

Aufheizen	Würze auf 100°C erhitzen.	
Stammwürze Kochbeginn	____ °P/°Brix	Zielwert: 15.2°P / 15.7°Brix / mit Zusätzen: 17.1°P / 17.6°Brix
Würzmenge Kochbeginn	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 56.9 Liter bei 20°C / 59.3 Liter bei 100°C , ↑ 37.3 cm , ↓ 7.7 cm
Hopfen	Perle B&R 24 (4.1%)	0 min nach Kochbeginn 110.3 g zugeben (Kochdauer 60 min)
	Perle B&R 24 (4.1%)	40 min nach Kochbeginn 59.7 g zugeben (Kochdauer 20 min)
Zusätze	Kandiszucker braun 2023	55 min nach Kochbeginn 1'080.00 g zugeben (Kochdauer 5 min)
Kochdauer	60 min	
Stammwürze Kochende	____ °P/°Brix	Zielwert: 18.0°P / 18.5°Brix
Würzmenge vor Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	Zielwert: 54.0 Liter bei 20°C / 56.2 Liter bei 100°C , ↑ 35.4 cm , ↓ 9.6 cm
Whirlpool	Kocher abschalten. Wenn thermische Bewegung abgeflaut ist, einen Whirlpool erzeugen und ca. 15 min warten bis sich ein Trubkegel gebildet hat.	
Nachisomerisierung	Dauer 15 min	
Würzmenge nach Hopfenseihen	____ Liter bei ____ °C	

Abseihen & Anstellen

Hopfenseihen	Die Würze durch einen Filter in den Gärbehälter abfüllen.	
Stammwürze Anstellen	____ °P/°Brix	Zielwert: 18.0°P / 18.5°Brix
	Würze mit Wasser auf Zielstammwürze verdünnen.	
Würzmenge Anstellen	____ Liter	

Gärung

Hefe	SafAle BE-256	2 Einheit(en) nach 1 Tag(e) zugeben.
Belüften	Die Würze gut belüften.	
Gärverlauf	Restextrakt regelmässig messen und Gärverlauf beobachten.	