



WEYERMANN® Nr. 64 Tripel Tastic

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Bierbeschreibung

Tripels sind der Inbegriff belgischer Braukunst. Die Weyermann® Tripel Interpretation überzeugt mit seiner schönen orangen Farbe, seinem hohen Alkoholgehalt von 9 Prozent und einem komplexen Geschmack. Das Mundgefühl ist weich und samtig mit einer leichten Restsüße, die diesem Obergärigen eine verlockende Trinkbarkeit beschert. Eine Maische aus Weizenmalz, Wiener Malz, CARABELGE® und Abbey Malt® verleiht dem Bier aprikosenartige Karamell Noten und einen cremigen Körper, der durch eine sektartige Perlage, einem aromatischen englischen Hopfen und einem mild-säuerlichen Abgang, ausgeglichen wird. Dieses Tripel kann sich gut neben gaumenerobernden, scharfen Curry Gerichten oder einem feurigen Chili con Carne behaupten. Als Desserts sind Marillenknödel oder belgische Waffeln die perfekten Begleiter.



Bierstil

Die obergärige belgische Bierspezialität zeigt sich hell bis bernsteinfarben und ist eine Brautradition der Trappistenklöster. Der Name verweist auf die Stärke des Bieres, das Tripel bezeichnet daher ein besonders starkes Bier zwischen 7-11 % Vol. Tripel können malzig süß bis bitter sein, mit einer stark fruchtigen Note.

Malzmischung

Weyermann® Wiener Malz	81,0 %
Weyermann® Weizenbraumalz hell	11,0 %
Weyermann® Abbey Malt® (Klostermalz)	3,0 %
Weyermann® CARABELGE®	3,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %

Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 52°C und für 5 min halten, aufheizen auf 62°C und für 60 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	21,9 °P	
	CO ₂ -Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	9 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	East Kent Golding	35 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Mittelfrüh	10 BE 10 min vor Kochende
Bittereinheiten		45 BE	

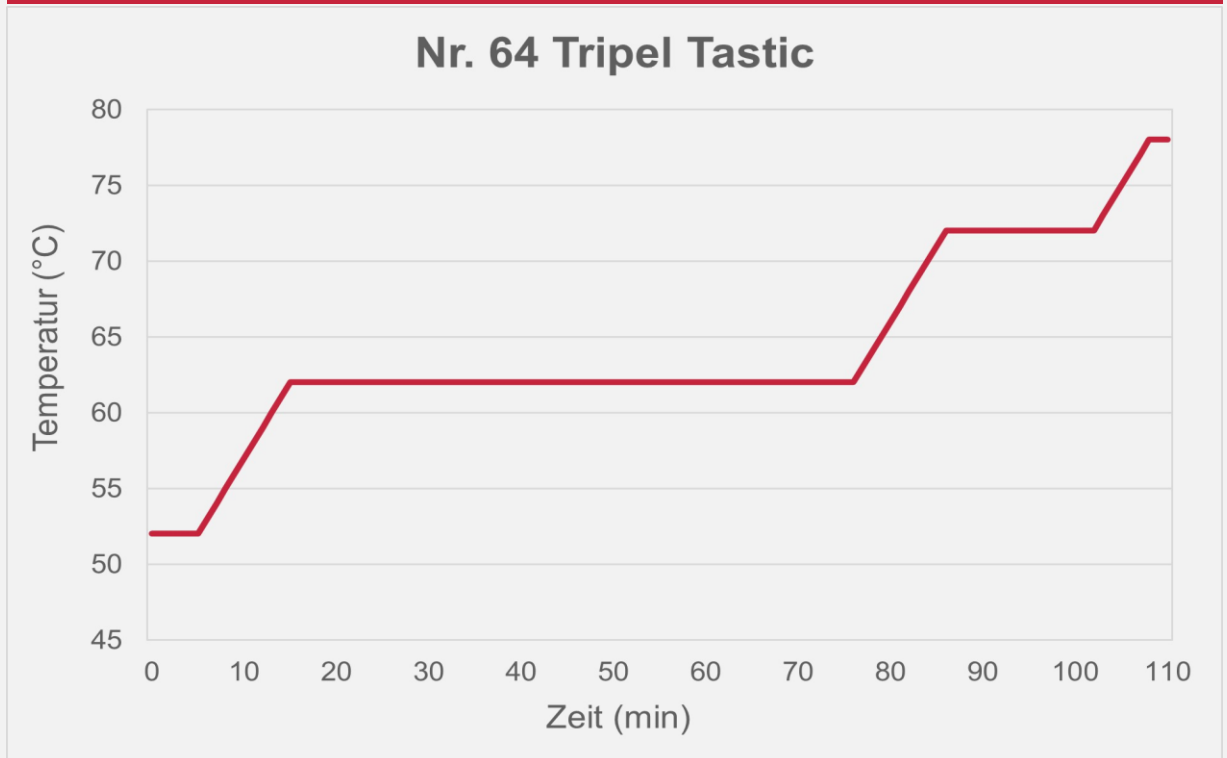


WEYERMANN® Nr. 64 Tripel Tastic

Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besondere Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ K-97	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

Maischprogramm



*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufungen RL 200/13/EG, RL 2003/89/EG und RL 2007/68/EG

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung aus der Weyermann® Kreativwerkstatt.
Wir haben dieses Rezept mit Sorgfalt erarbeitet und wünschen viel Spaß beim Brauen!

Weitere Informationen

Weyermann® Braumanufaktur
Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg