

## *Triple*

Een triple wordt gekenmerkt door een pils/ale-achtige kleur; een kruidige, fenol/kruidnagelachtige geur, vaak gepaard met indrukken van bananen [1]. De bitterheid varieert van 20 - 25 EBU en wordt als weinig tot medium bitter waargenomen. De hopgeuren en smaken (niet de bitterheid!) zijn op een laag niveau. Esters (smaak- en geurstoffen) zijn duidelijk aanwezig. Het alcoholpercentage ligt tussen de 7 - 10 volumeprocenten. De OG varieert van 1060 - 1090 g/l. De FG van 1016 - 1024 g/l. Ook in triples wordt vaak (witte) kandij suiker toegevoegd, mede om de doordrinkbaarheid te verhogen [1]. Door het hoge alcoholpercentage moet de pils/ale mout storting vrij hoog zijn. Dit kan een te moutig karakter geven, hetgeen resulteert in een mindere doordrinkbaarheid. Een triple moet vergist worden met een giststam die flink ver (lage FG) door kan vergisten; beluchten van het wort na toevoeging van de entgist is dus een noodzaak! Het koolzuurgehalte kan oplopen tot zelfs 7 g/l!

### *Basisrecept Triple (voor 10 l)*

pils/ale mout	3 EBC	2295 gr	85%
amber mout	50 EBC	135 gr	5%
witte kandij suiker		270 gr	10%
(indien honing wordt gebruikt dan 337 gr honing. Honing bevat immers 20% water!)			
Hop 5% alfazuur (bitterheid 25 EBU)		21 gr	
Hop 5% alfazuur (aroma)		5 gr	
koriander (gevijzeld)		7.5 gr	
sinaasappelschil (niet het wit van de schil!!)			

Als hopsorten kunnen Challenger, Saaz, Hallertau en Herzbrucker gebruikt worden.

inmaischen met 3.5 liter per kg mout (ca. 9.5 l)

Maisschema:	52 °C	20 min
	62 °C	40 min
	72 °C	10 min (tot jodiumproef negatief is)
	80 °C	5 min

Spoelen tot dichtheid van het wort ca. 1010 is (8 à 9 l).

Bitterhop toevoegen als het wort kookt

5 g aromahop toevoegen, 5 minuten voor het einde van het koken, samen met de kandij suiker of honing, sinaasappelschil en de gevijzeldde koriander.

Totale kooktijd ca. 1 uur.

Aansturen op een begin SG = 1070 g/l (is gelijk aan 17.5% extractie); dit zal een alcoholpercentage van ca. 7.5 volume procenten geven.

Geschikte gist: gist opkweken uit een flesje Chimay-blauw, West-Malle of La Chouffe; wel voldoende gist kweken (herhaaldelijk doorstarten en elke keer goed beluchten).

Ook WYEAST 1388 (Belgian Strong Ale Yeast) is geschikt.

Na toevoegen van de gist ca. 1 uur beluchten.

N.B. Hoppgift voor de bitterheid berekend met hop van 5% alfazuur. Indien de door U gebruikte hop een ander alfazuur percentage heeft, dit rechtevenredig doorberekenen!!  
Aromahop handhaven op 5g/10l.

### *Literatuur:*

[1] The Homebrew Companion, Charlie Papazian, 1994

[2] Brewing Belgian Beers (#3): Doubles, by Philip R. Seitz, Internet 1995