

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner a la Urquell		Braudatum:	25.05.2017	LfdNr:	14
Schüttung:						
Zutat 1:	Pilsner Malz		Menge:	5,6 kg		
Zutat 2:	Carapils		Menge:	0,5 kg		
Zutat 3:	Irish Moos		Menge:	7g		
Zutat 4:	Traubenzucker		Menge:	230g		
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	18	Nachguss:	15	Hefe-Art/Typ:	Trocken, Saflager S-23 23g	
Hopfen 1:	Mount Hood alpha 5,7%		Menge:	100g		
Hopfen 2:			Menge:			
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
Durch super Maisch/Läuterarbeit standen 34l zum Kochen bereit - etwas zu viel für unseren Kochtopf						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	9:25
		Einmaischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	10:00
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:10
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	10:15
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:35
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	10:43
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	11:18
		Jodnormal (J/N):	J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen. Alles zwischen 60°C und 80°C ist i.O.		
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	70°C um:	11:28
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 12:04
Anschwänzen	Treber wieder in den Kocher und mit dem Nachguss ausspülen (Nachguss sollte 78° haben). Dann wieder Läutern (jetzt darf am Ende kräftig ausgedrückt werden)	Beginn: 12:18
		Ende: 12:35
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen:-
Kochen	Würze zum Kochen bringen. Kochzeit 90 Minuten. Wenn im Rezept nix angegeben ist: Hopfen 2/3 zu Beginn; 1/3 10 Minuten vor Ende. Wenn Schaum vorhanden ist: Abschöpfen. Keinen Deckel beim Kochen auflegen	Pfannevoll: 30 l
		Beginn: 13:40
		1.Gabe: 60g 13:40
		2.Gabe: 25g 14:41
		3.Gabe: 15g 15:42
		4.Gabe: IM 7g 15:42
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 15:43
		Ende: 16:10
		Menge: 25 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:15
		Ende: 17:40
		Stammwürze: 13,1 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 17:50
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	18 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,46 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	245 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 230 g
		Datum: 5.6.2017
		Menge: 23 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	18 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 10.07.2017

