

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	White Rabbit IPA		Braudatum:	6.7.2017	LfdNr:	16
Schüttung:						
Zutat 1:	Pilsner Malz	Menge:	5,5kg			
Zutat 2:	Caramünc h I	Menge:	0,53kg			
Zutat 3:	Wiener Malz	Menge:	0,48kg			
Zutat 4:	Caraamber	Menge:	0,124kg			
Zutat 5:	Irish Moos	Menge:	10g			
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	20l	Nachguss:	13l	Hefe-Art/Typ:	SAFALE US-05 11,5g	
Hopfen 1:	Horizon 10%			Menge:	12,7g	
Hopfen 2:	Lemondrop 4,6% / 5%			Menge:	22g / 28g	
Hopfen 3:	Yellow Sub 6% / 7,9%			Menge:	30g / 86g	
Hopfen 4:	Simcoe 12,9% / 13,2% / 12,6%			Menge:	51g / 28g / 18g	
Hopfen 5:				Menge:		
Bemerkungen:						
<p>Habe mein Caraamber nicht gefunden (Enno hatte noch welches) - daher die Zeit zwischen Start und Einmaischen. Aufgrund der falschen Protokollvorlage Einmaischen wieder bei 63 Grad :-(Durch die verschiedenen Resthopfen war das rumrechnen nicht so leicht. Die Pause zwischen Anschwänzen und Kochen kommt dadurch, dass ich erst 13:20 gemerkt habe, dass der Stecker nicht drin ist. Die 13l Nachguss haben sich positiv auf die Ausbeute ausgewirkt, aber negativ auf die Stammwürze. Beim HopfenStopfen hatte ich nicht mehr genug YS, daher etwas mehr Simcoe :)</p>						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	6:45
		Einmaischtemperatur:	63 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	8:20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	8:24
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um:	9:04
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:15
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	67 °C um:	9:30
		Dauer (Minuten):	70
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	10:41
		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)	78°C um:	11:13
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:14
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: 11:20
		Ende: 11:34
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: 29 l
		Beginn: 14:22
		1.Gabe: (1) 13g 14:32
		2.Gabe: (2) 22g/4g 15:12
		3.Gabe: (3) 30g/2g (4) 22g 15:22
		4.Gabe: (3) 25g (4) 22g 15:27
		5.Gabe: (3) 25g (4) 7g/15g 15:32
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 15:40
		Ende: 16:45
		Menge: 24 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:50
		Ende: 18:05
		Stammwürze: 15,6 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 18:10
		bei 24 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	7.7.2017
Kräusenbildung	Schaumberge	8.7.2017
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	10.7.2017
Restextrakt	Plato	2,7 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	7,1 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	293 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 15.7.2017
		Hopfen: Simcoe(13,2%) 12g (12,6%) 60g
		Hopfen: YS (7,9%) 51g
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: g
		Datum:
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Wochen
		Datum:

