

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Wedding Ale		Braudatum:	20.7.2017	LfdNr:	17
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pale Ale		Menge:	3,0kg		
Zutat 2:	Best Red X		Menge:	3,0kg		
Zutat 3:	Irish Moos		Menge:	8g		
Zutat 4:			Menge:			
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	22l	Nachguss:	13l	Hefe-Art/Typ:	Mangrove Jacks M36 Liberty 11,5g	
Hopfen 1:	BIO Brewers Gold 6,1%		Menge:	30g		
Hopfen 2:	Cluster 7,5		Menge:	100g		
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
<p>Mit 20l angefangen zu Maischen (hatte Angst, der Bottich wird zu voll) und nach der ersten Rast 2l hinzugegeben. Rückverdünnung mit 1,5l Rezept sollte vielleicht etwas mehr Malz bekommen, damit auch 26l erreicht werden. Es hätten auch 35g Brewers Gold sein sollen.</p>						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	9:50
		Einmischtemperatur:	67 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	10:15
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	63 °C um:	10:22
		Dauer (Minuten):	40
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	11:02
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um:	11:23
		Dauer (Minuten):	20
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	11:44
		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:	12:10
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: 12:12
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: 12:17
		Ende: 12:24
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: 13:25
		1.Gabe: (1) 30g 13:46
		2.Gabe: (2) 15g 14:36
		3.Gabe: (3) 8g (2) 15g 14:46
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 14:55
		Ende: 16:18
		Menge: 23 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:30
		Ende: 19:19
		Stammwürze: 13 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 19:22
		bei 21 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,2 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,3 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	244 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 29.07.2017
		Hopfen: (2) 70g
		Hopfen:
		Datum Entnahme: 3.8.2017
Abfüllung		Glukosemenge: 207 g
		Datum: 3.8.2017
		Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	22 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 07.09.2017

