

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Pilsner á la Urquell		<b>Braudatum:</b>	14.02.2018	<b>LfdNr:</b>	20
<b>Schüttung:</b>						
<b>Zutat 1:</b>	BIO Pilsner	<b>Menge:</b>	5,6 kg			
<b>Zutat 2:</b>	BIO Carahell	<b>Menge:</b>	0,5 kg			
<b>Zutat 3:</b>	Traubenzucker	<b>Menge:</b>	252g			
<b>Zutat 4:</b>		<b>Menge:</b>				
<b>Zutat 5:</b>		<b>Menge:</b>				
<b>Zutat 6:</b>		<b>Menge:</b>				
<b>Sonstiges:</b>						
<b>Hauptguss:</b>	18l	<b>Nachguss:</b>	15l	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	Trocken, Saflager S-23 23g	
<b>Hopfen 1:</b>	Mount Hood alpha 5,7%			<b>Menge:</b>	100g	
<b>Hopfen 2:</b>				<b>Menge:</b>		
<b>Hopfen 3:</b>				<b>Menge:</b>		
<b>Hopfen 4:</b>				<b>Menge:</b>		
<b>Hopfen 5:</b>				<b>Menge:</b>		
<b>Bemerkungen:</b>						

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	6:00
		Einmaischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	6:05
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:08
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	6:21
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:42
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	6:52
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. <b>Jodnormal</b> = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	7:23
		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. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)	70°C um:	7:37
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur erwärmen	76 °C um:	8:14



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 8:15
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: 8:22
		Ende: 8:32
Vorderwürzechopfung	<del>Wenn im Rezept eine Vorderwürzechopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen</del>	<del>Hopfen:-</del>
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: 28 l
		Beginn: 9:36
		1.Gabe: 60g 9:36
		2.Gabe: 25g 10:37
		3.Gabe: 15g 11:27
		4.Gabe: IM 7g 11:37
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 11:39
		Ende: 12:25
		Menge: 22 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:00
		Ende: 19:11
		Stammwürze: 12,5 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 28 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 19:12
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	17 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	15.02.2018
Kräusenbildung	Schaumberge	16.02.2018
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,8 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,22 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	233 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 252 g
		Datum: 25.02.2018
		Menge: 27 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 01.04.2018
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	0,81€

