

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Graceland Juice	Braudatum:	02.06.2018	LfdNr:	23
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz	Menge:	5,4 kg		
Zutat 2:	BIO Carahell	Menge:	1,0 kg		
Zutat 3:		Menge:			
Zutat 4:		Menge:			
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	17l	Nachguss:		Hefe-Art/Typ:	
Hopfen 1:	Magnum 14,7%	Menge:	4g		
Hopfen 2:	Amarillo 7%	Menge:	19g + 18g		
Hopfen 3:	Simcoe 11,5%	Menge:	17g + 16g		
Hopfen 4:	Mosaic 10,4%	Menge:	36g		
Hopfen 5:	Citra 12%	Menge:	28g		
Bemerkungen:					
Vielleicht 1l Hauptguss mehr, dafür 1l Nachguß weniger Beim Rasten alle 15 Minuten mal wieder auf 65 Grad „gerührt“					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: 10:25
		Einmischtemperatur: 65 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 11:07
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 11:10
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um: 11:10
		Dauer (Minuten): 75
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	°C um:
		Dauer (Minuten):
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 12:26
		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:
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	75 °C um: 12:48
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn:
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: 12:43
		Ende: 13:05
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen:
		Hopfen:
		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: 28 l
		Beginn: 14:24
		1.Gabe: 14:24 5g Magnum
		2.Gabe: 14:54 17 g Simcoe
		3.Gabe: 14:54 19g Amarillo
		4.Gabe: 15:14 60g Grapefruit
		15:14 30g Orange
15:34 36g Mosaic 18g Amarillo 16g Simcoe 28g Citra 8g Irish Moos		
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 15:27
		Ende: 16:55
		Menge: 22,5 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:05
		Ende: 18:56
		Stammwürze: 15,1 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 0 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 19:10
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	03.06.2018
Kräusenbildung	Schaumberge	04.06.2018
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,5 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	285 kcal
Kalthopfung	21l nach Hefeentzug – vor Hopfen	Datum Gabe: 09.06.2018
		Hopfen: Citra 12% 68g Grapefruit 80g Simcoe 11,5% 32g Magnum 14,7% 31g Amarillo 7% 40g YS 7,9% 20g
		Hopfen:
		Datum Entnahme: 23.06.2018



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Abfüllung		Glukosemenge: 186 g
		Datum: 23.06.2018
		Menge: 19 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	21 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	4Wochen
		Datum: 21.07.2018
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

