

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	WR-IPA	Braudatum:	22.02.2019	LfdNr:	27
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	5,5 kg		
Zutat 2:	BIO CaraMünch I	Menge:	0,58 kg		
Zutat 3:	BIO Wiener	Menge:	0,46 kg		
Zutat 4:	CaraAmber	Menge:	0,17 kg		
Zutat 5:	Irish Moos	Menge:	8g		
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	20l	Nachguss:	12l	Hefe-Art/Typ:	Safale US-05 21g
Hopfen 1:	Yellow Sub 6% / 7,9%		Menge:	50g / 59g	
Hopfen 2:	Lemon Drop 5%		Menge:	52g	
Hopfen 3:	Simcoe 11,9% / 11,5%		Menge:	50g / 80g	
Hopfen 4:	Horizon 10,4%		Menge:	13g	
Hopfen 5:			Menge:		
Bemerkungen:					
Am 1.3. nochmal Hefe zugegeben, da bei 5% schluss war. Keine Wirkung :-(4x 1,0 33x 0,33 11x 0,5					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	6:20
		Einmischtemperatur:	61 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	6:35
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:40
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um:	6:40
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:51
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	67 °C um:	7:05
		Dauer (Minuten):	70
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	8:17
		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:	8:45
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 8:45
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 8:46
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: 8:55
		Ende: 9:05
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: 23,5 l
		Beginn: 10:12
		1.Gabe: 10:22 13g HZ
		2. Gabe: 10:32 24g LD
		3.Gabe: 11:02 25g SC 25g YS
		4.Gabe: 11:17 28g LD
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 11:25
		Ende: 13:25
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:35
		Ende: 18:15
		Stammwürze: 15,6 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 23 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 18:20
		bei 23 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	17 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	4,7 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,0 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	298 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 2.2.2019
		Hopfen: YS 59g
		Hopfen: SC 80g
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: g
		Datum: 23.03.2019
		Menge: 20 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	17 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 28.04.2019
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

