

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Rufer Alt	Braudatum:	28.02.2019	LfdNr:	28
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	2,4kg		
Zutat 2:	Bio Pale Ale	Menge:	2,5kg		
Zutat 3:	Carapils	Menge:	390g		
Zutat 4:	Carafa Spezial II	Menge:	90g		
Zutat 5:	Caramalz dunkel	Menge:	630g		
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	17l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Safale US-05
Hopfen 1:	Magnum 14,7%			Menge:	30g
Hopfen 2:				Menge:	
Hopfen 3:				Menge:	
Hopfen 4:				Menge:	
Hopfen 5:				Menge:	
Bemerkungen:					
Etwas mehr Carafa Spezial als im Rezept Riecht etwas vor der Abfüllung - Daumen drücken 2x5,0 24x0,33 13x0,5					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	6:15
		Einmischtemperatur:	61 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	6:27
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	57 °C um:	6:30
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:40
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	62 °C um:	6:58
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um:	7:37
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	8:08
		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	78°C um:	8:25



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	(das Rühren nicht vergessen)	
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten): 10
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 8:36
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 8:37
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: 8:40
		Ende: 8:50
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: 9:50
		1.Gabe: 30g 9:50
		2.Gabe: 8g IM 11:02
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 11:05
		Ende: 13:35
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:40
		Ende: 18:00
		Stammwürze: 14,5 / 12 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 3 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 18:20
		bei 21 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,9 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,88 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	224kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 175 g
		Datum: 7.3.2019
		Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	8 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 11.04.2019
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

