

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Potato	Braudatum:	31.05.2020	LfdNr:	37
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	3 kg		
Zutat 2:	BIO Wiener	Menge:	2 kg		
Zutat 3:	BIO Kartoffeln	Menge:	4 kg		
Zutat 4:		Menge:			
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	16	Nachguss:	13	Hefe-Art/Typ:	SAFALE-US05
Hopfen 1:	BIO Hallertauer Mittelfrüh 4,1%		Menge:	84g	
Hopfen 2:	Irish Moos		Menge:	7g	
Hopfen 3:			Menge:		
Hopfen 4:			Menge:		
Hopfen 5:			Menge:		
Bemerkungen:					
Nix für Anfänger ! Das Rühren ist echt anstrengend. Nächstes Mal Kartoffeln viel feiner raspeln					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	10:55
		Einmaischtemperatur:	40 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	11:01
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	11:05
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um:	11:39
		Dauer (Minuten):	30
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	12:10
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um:	12:20
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	13:13
		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:	13:17
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	5
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um:	13:22



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
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: 13:29
		Ende: 13:50
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: 41g
		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: 27 l
		Beginn: 14:52
		1.Gabe: 43g 15:12
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 16:03
		Ende: 18:00
		Menge: 20 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn:
		Ende: 09:00
		Stammwürze: 14,2 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 3 l
		Stammwürze: 12,0 %
		Menge: l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn:
		bei °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
Sonstiges:		
Restextrakt	Plato	3,7 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,5 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	226 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 202 g
		Datum: 10.06.2020
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

