

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Dead Fury Club	Braudatum:	11.12.2020	LfdNr:	39
Schüttung:					
Zutat 1:	Maris Otter Pale Ale	Menge:	3,4 kg		
Zutat 2:	BIO Carahell	Menge:	0,77 kg		
Zutat 3:	Cara Crystal	Menge:	0,25 kg		
Zutat 4:	Traubenzucker	Menge:	223g		
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	18	Nachguss:	15	Hefe-Art/Typ:	Trocken / Safale US-05
Hopfen 1:	Simcoe 11,7%	Menge:	14g + 43g Stopfhopfen		
Hopfen 2:	Citra 11,6%	Menge:	14g		
Hopfen 3:	Mosaic	Menge:			
Hopfen 4:	Citra 13%	Menge:	20g (Stopfhopfen)		
Hopfen 5:	Magnum 13,3% (Ersatz für Simcoe)	Menge:	17g		
Bemerkungen:					
Jetzt beim drauf schauen: Entweder falsch aufgeschrieben, oder zu wenig Citra zum Stopfen genommen. Mal sehen, wie es schmeckt. 31x0,5 1x 1,0 27x0,33					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: 5:00
		Einmischtemperatur: 62 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 5:25
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 5:28
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	62 °C um: 5:28
		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, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücker	Probe genommen: 6:48
		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	78 °C um: 7:04
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 7:05
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: 7:08
		Ende: 7:20
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: 30 l
		Beginn: 8:50
		1.Gabe: 8:50
		2.Gabe: 9:20
		3.Gabe: IM 9:50
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 10:05
		Ende: 11:00
		Menge: 25 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 11:05
		Ende: 18:30
		Stammwürze: (10,5) 8,7 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 3 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 19:00
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	17 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	3,5 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	159 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 17.12.2021
		Hopfen: SC 43g
		Hopfen: CI 20g
		Hopfen: MO 80g
		Hopfen:
		Datum Entnahme: 30.01.2022
Abfüllung		Glukosemenge: 222 g
		Datum:
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	19 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	4 Wochen
		Datum: 31.01.2021
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

