

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Underground IPA	Braudatum:	15.08.2021	LfdNr:	43
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	3,6kg		
Zutat 2:	BIO Wiener	Menge:	3,6kg		
Zutat 3:	BIO CaraRed	Menge:	0,59kg		
Zutat 4:	CaraAroma	Menge:	0,17kg		
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	19l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Trocken US-05
Hopfen 1:	Amarillo 8,6%	Menge:	24g	35g	
Hopfen 2:	Hallertauer Cascade 6,4%	Menge:	29g,	42g	
Hopfen 3:	Simcoe 12,9%	Menge:	28g	40g 86g	
Hopfen 4:	Yellow Sub 6,2%	Menge:	100g		
Hopfen 5:		Menge:			
Bemerkungen:					
Viel zu viel Malz. Schwer zu Maischen. Im Rezept korrigiert					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: 10:15
		Einmaischtemperatur: 71 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 10:45
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	67 °C um: 10:55
		Dauer (Minuten): 90
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: 12:23
		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: 12:45
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	°C um:



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 12:45
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: Ende: 13:10
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: AR, CA, SC 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: 30 l
		Beginn: 14:40
		1.Gabe:
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 16:20
		Ende: 18:00
		Menge: 22,8 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 18:05
		Ende: 11:00
		Stammwürze: 18,5 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: l
		Stammwürze: 16 %
		Menge: 25 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 12:55
		bei 22 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,8 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,7 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	304 (200 bei 0,33) kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 22.08.2021
		Hopfen: SC 86g
		Hopfen: YS 100g
		Datum Entnahme: 04.09.2021
Abfüllung		Glukosemenge: 190g g
		Datum: 04.09.2021
		Menge: 19,5 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	20 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	8 Wochen
		Datum: 30.10.2021
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

