

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner Urquell		Braudatum:	28.12.2021	LfdNr:	44
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	5,8g			
Zutat 2:	BIO Carapils	Menge:	0,64kg			
Zutat 3:		Menge:				
Zutat 4:		Menge:				
Zutat 5:		Menge:				
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	19l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Trocken Saflager W34/70 2x	
Hopfen 1:	Saazer 4,0%		Menge:	50g		
Hopfen 2:	BIO Hallertauer Mittelfrüh 4,1%		Menge:	77g		
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
Den laut Rezept zu nehmenden Hopfen & Hefe nicht im Blick gehabt. Daher etwas experimentiert. Hefe sah allerdings während der Gärung SUPER aus						
;						
;						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	8:10
		Einmaischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	8:20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	8:31
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	8:40
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:00
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	9:08
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	9:39
		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)	70°C um:	9:55
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	76 °C um:	



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: 10:35
		Ende: 10:50
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen:-
		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: 29 l
		Beginn: 12:15
		1.Gabe: 50g 15g 12:15
		2.Gabe: 40g 13:15
		3.Gabe: 22g 14:05
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 14:10
		Ende: 15:25
		Menge: 22 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn:
		Ende: 8:30
		Stammwürze: %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 6 l
		Stammwürze: 12,5 %
		Menge: 28 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 8:50
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,96 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	234 (155 bei 0,33) kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 257g g
		Datum: 04.01.2022
		Menge: 26 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	18 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 19.02.2022
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

