

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner à la Urquell		Braudatum:	25.06.2016	LfdNr:	6
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz (2,5-4 EBZ)		Menge:	4,6kg		
Zutat 2:	Karamelmaz hell (20-30 EBZ)		Menge:	0,36kg		
Zutat 3:			Menge:			
Zutat 4:			Menge:			
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	16l	Nachguss:	14l	Hefe-Art/Typ:	Trockenhefe SAFLAGER S23	
Hopfen 1:	Mount Hood 5,5 % Alpha		Menge:	92g		
Hopfen 2:			Menge:			
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Bemerkungen:						
Konzentrierte Würze (15%) 18l Würze, mit 5l Verdünnung 23l + 2l Speise Beim nächsten Mal Rezept anpassen auf 32l Nur 9,5 anstatt der erwarteten 12% Stammwürze						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Einmaischen	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen, Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 8:28 50 °C
Eiweißrast	Bei 55°. Dauer: 15 Minuten <i>Ist aber bei der heutigen Malzgüte nicht mehr zwingend nötig</i>	50 °C um: 8:41 Dauer (Minuten): 20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:02
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um: 9:10 Dauer (Minuten): 30
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal= keine Verfärbung (hier <i>könnte</i> es noch dunkel sein)	Probe genommen: 9:43 Jodnormal (J/N): J
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:44
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	70 °C um: 9:55 Dauer (Minuten): 20
2. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod.	Probe genommen: 10:17



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	Jodnormal=keine Verfärbung (hier sollte es nicht mehr dunkel sein) Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Jodnormal (J/N): J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen	
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	76°C um: 10:34
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):-
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern. (Vor dem Nachguss nicht ausdrücken)	Beginn: 10:38
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: 10:48
		Ende: 10:56
Kochen	Würze zum Kochen bringen. Kochzeit 90 Minuten. Hopfen 2/3 zu Beginn; 1/3 10 Minuten vor Ende. Wenn Schaum vorhanden ist: Abschöpfen	Pfannevoll: 10:58
		Beginn: 11:48
		1.Gabe: 11:48 58g
		2.Gabe: 12:49 23g
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	3.Gabe: 13:40 12g
		Beginn: 13:51
		Ende: 15:10
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Speise (Liter): 2,0
		Beginn: 15:15
		Ende: 16:30
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Stammwürze: 9,5 %
		Beginn: 26.6. 9:00
		bei 22 °C
Sonstiges:		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	Erst 16 dann 18 °C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	27.6.2016
Kräusenbildung	Schaumberge	28.6.1016
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	28.6..2016
Restextrakt		3,0 %
Abfüllung		Datum: 29.06.2016
		Menge: 25 l
Volumenprozent Alkohol		3,4 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	176,70 kcal

