

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	White Rabbit IPA		Braudatum:	3.9.2016	LfdNr:	8
Schüttung:						
Zutat 1:	Pilsner Malz		Menge:	4,8kg		
Zutat 2:	Caramünc h I		Menge:	0,46kg		
Zutat 3:	Wiener Malz		Menge:	0,4kg		
Zutat 4:	CaraAmber		Menge:	0,124kg		
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	19l	Nachguss:	12l	Hefe-Art/Typ:	SAFALE S-04 11g	
Hopfen 1:	Horizon 10,4%		Menge:	11,54g		
Hopfen 2:	Lemondrop (Centennialersatz) 4,6%		Menge:	43,48g		
Hopfen 3:	Yellow Sub (Amarilloersatz) 6,0%		Menge:	123,11g		
Hopfen 4:	Simcoe 12,9%		Menge:	83g		
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
<p>Durch das Einmischen bei 63°C hat es 15 Minuten gedauert, bis die Rasttemperatur von 57°C erreicht wurde. Durch falsche Angaben im Rezept betrug die Kochzeit nur 60 anstatt 70 Minuten. Menge des Stopfhopfens für YellowSub nicht 100% genau</p> <p>Bei der Abfüllung ist durch den Stopfhopfen viel mehr trub gewesen als sonst. Vielleicht das nächste mal über einen Filter umschlauchen vor der Abfüllung.</p>						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: 10:30 Einmischtemperatur: 63 °C
Einmischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 11:25
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 11:20
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um: 11:33 Dauer (Minuten): 10
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod- jodnormal= keine Verfärbung (hier könnte es noch dunkel sein)	Probe genommen: Jodnormal (J/N):
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 11:44
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	67 °C um: 12:02 Dauer (Minuten): 70
2. Jodprobe	Kann entfallen, wenn vorherige Jodprobe bereits <i>jodnormal</i> war. (Hier sollte es nicht mehr dunkel sein) 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: 13:43
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren	Dauer (Minuten):



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	Zucker zu lösen	
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern. (Vor dem Nachguss nicht ausdrücken)	Beginn: 13:44
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: 13:53
		Ende: 14:03
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen:-
		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: 14:05
		Beginn: 15:26
		1.Gabe: (1) 13g 15:38
		2.Gabe: (2) 22g 16:08
		3.Gabe: (3) 28g (4) 19g 16:15
		4.Gabe: (2) 22g 16:20
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 16:28
		Ende: 17:00
		Speise (Liter):
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:15
		Ende: 18:25
		Stammwürze: 15 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 18:27
		bei 20 °C
Kalthopfung		Datum Gabe: 6.9.2016
		Hopfen: (3) 70g
		Hopfen: (4) 62g
		Datum Entnahme: 10.9.2016
Sonstiges:		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	4.9.2016
Kräusenbildung	Schaumberge	5.9.2016
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	6.9.2016
Restextrakt		3,2 %
Glukose		166 g
Abfüllung		Datum: 10.9.2016
		Menge: 18 l
Volumenprozent Alkohol		6,45 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	282,57kcal

