

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	White Rabbit IPA		Braudatum:	19.9.2016	LfdNr:	9
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz		Menge:	5,568kg		
Zutat 2:	BIO Caramünc h I		Menge:	0,572kg		
Zutat 3:	BIO Wiener Malz		Menge:	0,504kg		
Zutat 4:	CaraAmber		Menge:	0,143kg		
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	20l	Nachguss:	12l	Hefe-Art/Typ:	SAFALE US-05 11,5g	
Hopfen 1:	Horizon 10,4%			Menge:	11g	
Hopfen 2:	Lemondrop (Centennialersatz) 4,6%			Menge:	52g	
Hopfen 3:	Yellow Sub (Amarilloersatz) 6,0%			Menge:	143g	
Hopfen 4:	Simcoe 12,9%			Menge:	96g	
Hopfen 5:				Menge:		
Bemerkungen:						
<p>Beim Einmischen war der Bottich mit 20l und den fast 7kg Schüttung obervoll ! War schwer umzurühren. Nach Ende der Hauptgärung war ein dicker, klebriger Hefe-Teppich auf der Würze. Dieser wurde am 27.9. entfernt</p>						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: 07:30
		Einmischtemperatur: 61 °C
Einmischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 09:09
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 09:14
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um: 09:14
		Dauer (Minuten): 10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:25
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	67 °C um: 09:40
		Dauer (Minuten): 70
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücker	Probe genommen: 10:52 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: 11:38
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze	Beginn: 11:39



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	durch ein grobes Sieb filtern. (Vor dem Nachguss nicht ausdrücken)	
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: 11:48 Ende: 12:00
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: 12:06 28l Beginn: 12:42 1.Gabe: (1) 11g 12:52 2.Gabe: (2) 26g 13:33 3.Gabe: (3) 33g (4) 22g 13:43 4.Gabe: (2) 26g 13:48 5.Gabe: (3) 33g (4) 22g 13:52
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 13:58 Ende: 15:15 Menge: 23l Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 15:18 Ende: 16:15 Stammwürze: 16%
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 16:17 bei 19 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	20.09.2016
Kräusenbildung	Schaumberge	22.09.2016
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	24.09.2016
Restextrakt		2,7 %
Kalthopfung		Datum Gabe: 28.9.2016 Hopfen: 54g Simcoe Hopfen: 78g Yellow Sub Datum Entnahme: 06.10.2016
Abfüllung		Glukosemenge: 190 g Datum: 06.10.2016 Menge: 21 l
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	301 kcal
Alkoholgehalt	Vol. Alkohol	7,3 %
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Datum: 10.11.2016

