

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Scottish 80 Schilling		Braudatum:	21.01.2017	LfdNr:	11
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pale Ale Malz	Menge:	5,55kg			
Zutat 2:	BIO Carahell	Menge:	0,27kg			
Zutat 3:	BIO Carafa	Menge:	0,12kg			
Zutat 4:	Caramalz dunkel	Menge:	0,41kg			
Zutat 5:	Irish Moos	Menge:	7g			
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	18l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Safale S-04 11,5 + 9	
Hopfen 1:	East Kent Goldings 5,1%			Menge:	40g	
Hopfen 2:				Menge:		
Hopfen 3:				Menge:		
Hopfen 4:				Menge:		
Hopfen 5:				Menge:		
Bemerkungen:						
<p>Durch die eine lange Rast alle 15 Minuten leicht gerührt, damit sich die benötigten 70 Grad (oder was davon übrig ist) gleichmässig verteilt.</p> <p>Am 24.1. nochmal eine Tüte Hefe reingestreuselt, da ich die Vermutung hatte, dass beim aktivieren der Hefe die Temperatur zu hoch war. Es tat sich in den ersten Tagen zu wenig im Gärbottich.</p> <p>Am 27.1. abends in die Waschküche verfrachtet und die Heizung angedreht. Von 15,7 jetzt auf 19-20 Grad. Die Gärung blieb 3 Tage bei 4,7 stehen. Das ist noch zu viel.</p> <p>Am 30.01. nochmal 11g GODZAWA obergärrige Hefe hinzugefügt - bisher keine Veränderung. Ist konstant auf 4.3 Plato geblieben.</p>						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: 9:00
		Einmischtemperatur: 72 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 9:30
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:40
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	70 °C um: 9:52
		Dauer (Minuten): 60
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, 1 Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 10:55
		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)	76°C um: 11:20
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:21
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: 11:32
		Ende: 11:55
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	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: 13:20
		1.Gabe: 13:21
		2.Gabe:
		3.Gabe:
		4.Gabe: Irisch Moos 14:32
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 14:37
		Ende: 16:05
		Menge: 3,5 + 23 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:15
		Ende: 17:10
		Stammwürze: 12 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 17:13
		bei 22 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	4,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,2 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	227 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 184 g
		Datum: 5.2.1017
		Menge: 25 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	16 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	6 Wochen
		Datum: 19.03.2017

