

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:		Braudatum:		LfdNr:	
Schüttung:					
Zutat 1:		Menge:			
Zutat 2:		Menge:			
Zutat 3:		Menge:			
Zutat 4:		Menge:			
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:		Nachguss:		Hefe-Art/Typ:	
Hopfen 1:				Menge:	
Hopfen 2:				Menge:	
Hopfen 3:				Menge:	
Hopfen 4:				Menge:	
Hopfen 5:				Menge:	
Bemerkungen:					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: Einmaischtemperatur: °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	°C um: Dauer (Minuten):
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, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: Jodnormal (J/N):
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:
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	°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: Ende:
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:
		Beginn:
		1.Gabe:
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn:
		Ende:
		Menge:
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn:
		Ende:
		Stammwürze: %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge:
		Stammwürze: %
		Menge:
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn:
		bei °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
Sonstiges:		
Restextrakt	Plato	%
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	%
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: g
		Datum:
		Menge:
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

