

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Bierduell – Belgisches Triple		<b>Braudatum:</b>	01.04.2017	<b>LfdNr:</b>	13
<b>Schüttung:</b>						
<b>Zutat 1:</b>	Bio Pilsner Malz		<b>Menge:</b>	6,3kg		
<b>Zutat 2:</b>	Bio Caramünc h I		<b>Menge:</b>	0,26kg		
<b>Zutat 3:</b>	Irish Moos		<b>Menge:</b>	9g		
<b>Zutat 4:</b>	Kandis hell		<b>Menge:</b>	1kg		
<b>Zutat 5:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Zutat 6:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Sonstiges:</b>						
<b>Hauptguss:</b>	17l	<b>Nachguss:</b>	15l	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	GOZDAWA Belgian Fruit & Spicy Ale Yeast 22g	
<b>Hopfen 1:</b>	Saazer 2,7%		<b>Menge:</b>	80g		
<b>Hopfen 2:</b>	Celeia 4,0%		<b>Menge:</b>	70g		
<b>Hopfen 3:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Hopfen 4:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Hopfen 5:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Bemerkungen:</b>						
Während der Rast ist die Temperatur auf bis zu 72Grad gestiegen						

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	9:17
		Einmischtemperatur:	67 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	9:39
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:42
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um:	9:48
		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, 1Tropfen Jod. <b>Jodnormal</b> = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	10:40
		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. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)	76°C um:	11:00
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker	Dauer (Minuten):	



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	<del>zu lösen</del>	
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:02
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: 11:10
		Ende: 11:22
Vorderwürzehopfung	<del>Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen</del>	<del>Hopfen:</del>
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	<del>Hopfen:</del>
		Pfannevoll: 29 l
		Beginn: 12:50
		1. Gabe: Saazer 12:50
		2. Gabe: Celeia 13:46
		3. Gabe: Kandis 13:56
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	4. Gabe: Irisch Moos 14:00
		Beginn: 14:04
		Ende: 15:43
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Speise: †
		Beginn: 16:00
		Ende: 16:54
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Stammwürze: 21 %
		Beginn: 16:55
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	bei 22 °C
		19-22 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	01.04.2017
Kräusenbildung	Schaumberge	03.04.2017
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,5 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	9,91 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	404 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 200 g
		Datum: 09.04.2017
		Menge: 20 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	19 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	12 Wochen
		Datum: 02.07.2017

