

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Rufer Alt	Braudatum:	26.05.2017	LfdNr:	15
Schüttung:					
Zutat 1:	Pale Ale Malz	Menge:	2,4 kg		
Zutat 2:	Pilsner Malz	Menge:	2,4 kg		
Zutat 3:	Caramünc III	Menge:	0,644 kg		
Zutat 4:	Carapils	Menge:	0,393 kg		
Zutat 5:	Carafa Spezial II	Menge:	0,120 kg		
Zutat 6:	Irish Moos	Menge:	6g		
Zutat 7:	Traubenzucker	Menge:	180g		
Sonstiges:					
Hauptguss:	17	Nachguss:	15	Hefe-Art/Typ:	Trocke, SAFALE-US-05 11,5g
Hopfen 1:	Magnum 14,7%			Menge:	26g
Hopfen 2:				Menge:	
Hopfen 3:				Menge:	
Hopfen 4:				Menge:	
Bemerkungen:					
Durch Zugabe von 3l Wasser die gewünschte Stammwürze von 12% erreicht					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	6:20
		Einmaischtemperatur:	61 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	6:40
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	59 °C um:	6:44
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:55
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	62 °C um:	7:04
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	8:04
		Jodnormal (J/N):	J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen. Alles zwischen 60°C und 80°C ist i.O.	72°C um:	7:56
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	78°C um:	8:66
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	10



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 8:56
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: 9:05
		Ende: 9:18
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: 28 l
		Beginn: 10:27
		1.Gabe: 26g 10:27
		2.Gabe: 6g IM 11:37
		3.Gabe:
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 11:39
		Ende: 13:14
		Menge: 22 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:30
		Ende: 14:50
		Stammwürze: 12 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 14:52
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,8 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	224 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 180 g
		Datum: 03.06.2017
		Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	20 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 8.7.2017

