

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Underground IPA	Braudatum:	23.10.2017	LfdNr:	18
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Wiener Malz	Menge:	2,9kg		
Zutat 2:	BIO Pilsner Malz	Menge:	3,0kg		
Zutat 3:	Irish Moos	Menge:	8g		
Zutat 4:	BIO CaraRed	Menge:	0,39kg		
Zutat 5:	Cara 120	Menge:	0,095kg		
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	19l	Nachguss:	13l	Hefe-Art/Typ:	Safale US-05 11,5g
Hopfen 1:	Yello Sub 7,9%			Menge:	g
Hopfen 2:	Simcoe 12,6%			Menge:	g
Hopfen 3:	Simcoe 12,9%			Menge:	
Hopfen 4:	Hallertauer Cascade 7,9%			Menge:	
Hopfen 5:				Menge:	
Bemerkungen:					
<p>Durch die lange eine Rast ca. alle 20 Minuten mal umgerührt und erwärmt. Rezept sollte angepasst werden auf 2l mehr und etwas mehr Malz, damit die gewünschte Stammwürze besser erreicht wird.</p>					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	9:15
		Einmischtemperatur:	71 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	9:32
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	67 °C um:	10:42
		Dauer (Minuten):	90
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:	11:10
		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):	



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:40
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: 11:50
		Ende: 12:37
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: YS 23g
		Hopfen: Cascade 27g
		Hopfen: Simcoe 32g
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: 27 l
		Beginn: 13:15
		1.Gabe: YS 30g 14:44
		1.Gabe: Cascade 27g 14:44
		1.Gabe: Simcoe 32g 14:44
		4.Gabe: IM 8g 14:44
		5.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 14:46
		Ende: 15:34
		Menge: 21 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 15:40
		Ende: 16:20
		Stammwürze: 15,5 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 16:30
		bei 19 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	19 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	24.10.2017
Kräusenbildung	Schaumberge	25.10.2017
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	26.10.2017
Restextrakt	Plato	4,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,0 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	285 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 31.10.2017
		Hopfen: YS 7,9% 45g
		Hopfen: Simcoe 12,9% 85g
		Datum Entnahme: 05.11.2017
Abfüllung		Glukosemenge: 183 g
		Datum: 05.11.2017
		Menge: 18,4 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	19 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	8 Wochen
		Datum: 31.12.2017

