

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Kilkenny	<b>Braudatum:</b>	22.03.2018	<b>LfdNr:</b>	21
<b>Schüttung:</b>					
<b>Zutat 1:</b>	BIO Wiener Malz	<b>Menge:</b>	5,1 kg		
<b>Zutat 2:</b>	BIO CaraHell	<b>Menge:</b>	0,6 kg		
<b>Zutat 3:</b>	Carafa Spezial II	<b>Menge:</b>	0,06 kg		
<b>Zutat 4:</b>	Irish Moos	<b>Menge:</b>	9g		
<b>Zutat 5:</b>	Traubenzucker	<b>Menge:</b>	146g		
<b>Zutat 6:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Sonstiges:</b>					
<b>Hauptguss:</b>	18l	<b>Nachguss:</b>	15l	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	Safale S-04 Trocken 11,5g
<b>Hopfen 1:</b>	Marynka 9,4% Typ 90 Pellets			<b>Menge:</b>	50g
<b>Hopfen 2:</b>				<b>Menge:</b>	
<b>Hopfen 3:</b>				<b>Menge:</b>	
<b>Hopfen 4:</b>				<b>Menge:</b>	
<b>Hopfen 5:</b>				<b>Menge:</b>	
<b>Bemerkungen:</b>					
Erster Versuch, Kilkenny mit konzentrierter Würze zu brauen					

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	6:55
		Einmischtemperatur:	44 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	7:00
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	44 °C um:	7:04
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	7:25
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	7:51
		Dauer (Minuten):	90
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. <b>Jodnormal</b> = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	9:23
		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)	78°C um:	9:55
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmischtemperatur bringen	78 °C um:	10:26
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze	Beginn:	10:27



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	
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: 10:32 Ende: 10:43
Vorderwürzehopfung	<del>Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen</del>	<del>Hopfen:- Hopfen:- 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	Pfannevoll: 30 l Beginn: 12:10 1. Gabe: 50g 12:20 2. Gabe: 3. Gabe: 4. Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 13:42 Ende: 15:28 Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 15:30 Ende: 21:52 Stammwürze: 12 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 4 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 21:55 bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16-17 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,2 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	222 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: Hopfen: Hopfen: Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 146 g Datum: 29.03.2018 Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	10 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	6 Wochen Datum: 10.05.2018
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	0,83€

