

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Underground IPA	Braudatum:	21.05.2018	LfdNr:	22
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Wiener Malz	Menge:	3,0kg		
Zutat 2:	BIO Pilsner Malz	Menge:	3,0kg		
Zutat 3:	Irisch Moos	Menge:	8g		
Zutat 4:	BIO CaraRed	Menge:	0,442kg		
Zutat 5:	BIO Caramüch	Menge:	0,140kg		
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	19l	Nachguss:	13l	Hefe-Art/Typ:	Safale US-05 11,5g
Hopfen 1:	Amarillo 7,0%	Menge:	115g		
Hopfen 2:	Simcoe 11,5%	Menge:	115g		
Hopfen 3:	Hallertauer Cascade 7,9%	Menge:	48g		
Hopfen 4:		Menge:			
Hopfen 5:		Menge:			
Bemerkungen:					
Ausbeute könnte etwas höher sein. Stammwürze war eine Punktlandung					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	10:45
		Einmischtemperatur:	71 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	11:15
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	11:25
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	68 °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:	13:00
		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:	13:12
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen-	Dauer (Minuten):	
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn:	13:18



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
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: 13:20
		Ende: 13:44
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: Amarillo 25g
		Hopfen: Cascade 20g
		Hopfen: Simcoe 28g
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: 29 l
		Beginn: 14:47
		1.Gabe: Amarillo 34g 16:17
		1.Gabe: Cascade 28g 16:17
		1.Gabe: Simcoe 36g 16:17
		4.Gabe: IM 8g 16:17
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 16:20
		Ende: 17:27
		Menge: 22 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:35
		Ende: 18:45
		Stammwürze: 16 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 18:55
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20-21 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	22.05.2018
Kräusenbildung	Schaumberge	22.05.2018
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	22.05.2018
Restextrakt	Plato	4 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,62 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	304 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 28.05.2018
		Hopfen: Amarillo 58g
		Hopfen: Simcoe 64g
		Datum Entnahme: 09.06.2018
Abfüllung		Glukosemenge: 195 g
		Datum: 09.06.2018
		Menge: 18,8 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	8 Wochen
		Datum: 04.08.2018
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)	38,60€ 2,05

