

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Ginger Wonderland	Braudatum:	23.06.2018	LfdNr:	24
Schüttung:					
Zutat 1:	Bio Pale Ale Malz	Menge:	2,0 kg		
Zutat 2:	Bio Carahell	Menge:	0,5 kg		
Zutat 3:	Ingwer – gestiftet	Menge:	1,0 kg		
Zutat 4:	Limettenblätter	Menge:	30 g		
Zutat 5:	Orangenschale	Menge:	60 g		
Zutat 6:	Zitronenschale	Menge:	60 g		
Sonstiges:					
Hauptguss:	16	Nachguss:	13	Hefe-Art/Typ:	Safale S-04
Hopfen 1:	Hallertauer Mittelfrüh 4,3%		Menge:	20g	
Hopfen 2:			Menge:		
Hopfen 3:			Menge:		
Zutat 7:	Traubenzucker		Menge:	217 g	
Zutat 8:	Honig		Menge:	500 g	
Bemerkungen:					
Ingwer Menge und Schnibbelei ist nicht zu unterschätzen					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	10:25
		Einmischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	10:32
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:34
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um:	10:39
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:50
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	63 °C um:	10:56
		Dauer (Minuten):	45
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	11:43
		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)	72°C um:	11:55
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Auf Abmischtemperatur bringen	78 °C um:	12:17
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze	Beginn:	12:18



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: 12:20
		Ende: 12:26
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzehopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: 20g
		Hopfen:
		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: 26 l
		Beginn: 14:30
		1. Gabe: 15:20
		2. Gabe:
		3. Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 16:00
		Ende: 16:25
		Menge: 22 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:30
		Ende: 21:30
		Stammwürze: 7 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 22:00
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	1,9 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	2,7 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	128 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 217 g
		Datum: 30.06.2018
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	21 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

