

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner á la Urquell		Braudatum:	20.01.2019	LfdNr:	25
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	5,6 kg			
Zutat 2:	BIO Carahell	Menge:	0,5 kg			
Zutat 3:	Traubenzucker	Menge:	224g			
Zutat 4:		Menge:				
Zutat 5:		Menge:				
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	18l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Trocken, Saflager S-23 23g	
Hopfen 1:	Mount Hood alpha 5,7%		Menge:	100g		
Hopfen 2:	Plus etwas Rest vom Vorjahr (ca 15g)		Menge:	15g		
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
Jodnormal erst 11:14 nach der letzten Rast!						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	9:10
		Einmischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	9:22
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:26
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	9:39
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:00
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	10:10
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	10:41
		Jodnormal (J/N):	N
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)	70°C um:	10:53
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 11:14 Jodnormal (J/N): J
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur erwärmen	76 °C um: 11:28
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:29
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: 11:36
		Ende: 11:49
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: 12:55
		1.Gabe: 60g 12:55
		2.Gabe: 30g 13:56
		3.Gabe: 14g 14:47
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	4.Gabe: IM 7g 14:50
		Beginn: 15:00
		Ende: 16:22
		Menge: 22 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:25
		Ende: 20:40
		Stammwürze: 12,5 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 4 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 20:50
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	15,5 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	12.01.2019
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,06 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	232 kcal
Abfüllung		Glukosemenge: 224 g
		Datum: 01.02.2019
		Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 01.03.2019
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	0,81€

