

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Ginger Wonderland		Braudatum:	30.05.2019	LfdNr:	27
Schüttung:						
Zutat 1:	Bio Pale Ale Malz		Menge:	2,0 kg		
Zutat 2:	Bio Carahell		Menge:	0,5 kg		
Zutat 3:	Ingwer – gestiftet		Menge:	0,820 kg		
Zutat 4:	Limettenblätter		Menge:	30 g		
Zutat 5:	Orangenschale		Menge:	60 g		
Zutat 6:	Zitronenschale		Menge:	60 g		
Zutat 7:	Ingwer – getrocknet		Menge:	0,4 kg		
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:	220 g		
Zutat 8:	BIO Honig		Menge:	600 g		
Bemerkungen:						
42x0,5 2,5x0,33						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	08:40
		Einmaischtemperatur:	58 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	08:58
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	09:00
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	58 °C um:	09:00
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	09:10
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	63 °C um:	09:16
		Dauer (Minuten):	45
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	10:03
		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:	10:13
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker	Dauer (Minuten):	10



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	zu lösen	
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 10:32
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 10:33
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: 10:36
		Ende: 10:44
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung 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: 28 l
		Beginn: 11:52
		1.Gabe: 15:20
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 13:00
		Ende: 13:50
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:00
		Ende: 08:30
		Stammwürze: 7,2 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: †
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 08:40
		bei 22 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	2,7 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	131 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 220 g
		Datum: 06.06.2019
		Menge: 22 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	21 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	3 Wochen
		Datum: 27.06.2019
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	



