

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Dead Fury Club		<b>Braudatum:</b>	27.9.2019	<b>LfdNr:</b>	30
<b>Schüttung:</b>						
<b>Zutat 1:</b>	Maris Otter Pale Ale		<b>Menge:</b>	3,4 kg		
<b>Zutat 2:</b>	BIO Carahell		<b>Menge:</b>	0,77 kg		
<b>Zutat 3:</b>	Cara Crystal		<b>Menge:</b>	0,26 kg		
<b>Zutat 4:</b>	Traubenzucker		<b>Menge:</b>	223g		
<b>Zutat 5:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Zutat 6:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Sonstiges:</b>						
<b>Hauptguss:</b>	18	<b>Nachguss:</b>	15	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	Trocken / Safale US-05	
<b>Hopfen 1:</b>	Simcoe 11,5%		<b>Menge:</b>	12 + 60		
<b>Hopfen 2:</b>	Citra 10,5%		<b>Menge:</b>	14 + 90		
<b>Hopfen 3:</b>	Mosaic		<b>Menge:</b>			
<b>Hopfen 4:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Hopfen 5:</b>			<b>Menge:</b>			
<b>Bemerkungen:</b>						
<p>Rast: Nach 25 Minuten mal wieder auf 62Grad gebracht Nächste 25 Minuten 7:51 gestartet                  Pfannevoll eigentlich 32l                  Musste fast 1 l wegkippen - daher im Rezept den Nachguss auf 14l beschränkt                  Simcoe beim Stopfen „nur“ 51g statt der benötigten 60g</p>						

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: 06:40
		Einmischtemperatur: 62 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 07:16
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 7:20
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	62 °C um: 7:23
		Dauer (Minuten): 75
Erwärmen	<del>Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)-</del>	<del>Beginn:</del>
1. Verzuckerungsrast	<del>ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher-</del>	<del>°C um:</del>
		<del>Dauer (Minuten):</del>
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. <b>Jodnormal = keine Verfärbung.</b> Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 8:45
		Jodnormal (J/N): J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen. Alles zwischen 60°C und 80°C ist i.O.	
Erwärmen	<del>Auf 78°C erwärmen. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)-</del>	<del>78°C um:</del>
2. Verzuckerungsrast	<del>ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen-</del>	<del>Dauer (Minuten):</del>



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 9:11
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 9:17
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: 9:18
		Ende: 9:25
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: 31 l
		Beginn: 11:00
		1.Gabe: 11:00
		2.Gabe: 11:30
		3.Gabe: 6g IM 12:06
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 12:10
		Ende: 13:30
		Menge: 25 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:35
		Ende:
		Stammwürze: 8,8 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 1,2 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 22:00
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	3,6 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	161 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 03.10.2019
		Hopfen: SC 11,5% 51g
		Hopfen: CI 11,6% 100g
		Hopfen: MO 10,4% 65g
		Hopfen: MO 13,3% 17g
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 223 g
		Datum: 17.10.2019
		Menge: 24 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	19 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	4 Wochen
		Datum: 14.11.2019
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

