

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Rumpelpilschen	Braudatum:	17.10.2019	LfdNr:	31
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz	Menge:	1,8 kg		
Zutat 2:	BIO Münchner Malz	Menge:	1,8 kg		
Zutat 3:	BIO Weizen Malz	Menge:	0,6 kg		
Zutat 4:	BIO CARARED	Menge:	0,36 kg		
Zutat 5:	CARAMÜNCH II	Menge:	0,36 kg		
Zutat 6:	Gewürzspekulatius	Menge:	0,25 kg		
Zutat 7:	Haferflocken	Menge:	0,25 kg		
Zutat 8:	Honig	Menge:	0,5 kg		
Zutat 9:	Zimtstangen	Menge:	1-2 Stück		
Zutat 10:	Sternanis	Menge:	1-2 Stück		
Zutat 11:	Nelken	Menge:	6 Stück		
Zutat 12:	Kardamom & Koriander	Menge:	Je 3 Prisen		
Sonstiges:					
Hauptguss:	15l	Nachguss:	18l	Hefe-Art/Typ:	Fermentis Saflager W34/70
Hopfen 1:	Spalter Select 4,2 %			Menge:	29 g
Hopfen 2:	Amarillo 7,7 %			Menge:	8 g
Bemerkungen:					
Haferflocken mit zum Einmaischen gegeben Nachguss im Rezept auf 17l korrigiert.					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: 8_45
		Einmaischtemperatur: 45 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 8:52
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 8:58
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	45 °C um: 8:58
		Dauer (Minuten): 10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:08
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um: 9:32
		Dauer (Minuten): 40
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 10:20
		Jodnormal (J/N): J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen. Alles zwischen 60°C und 80°C ist i.O.	



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	74°C um: 10:28
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten): 30
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 11:11
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:12
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: 11:18
		Ende: 11:40
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: 30 l
		Beginn: 13:25
		1.Gabe: Spalter 13:25
		2.Gabe: Gewürze/Amarillo 14:25
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 14:40
		Ende: 16:20
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:30
		Ende: 8:00
		Stammwürze: 14 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 1 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 8:15
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	19 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	%
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	%
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: g
		Datum:
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

