

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	White Rabbit IPA	Braudatum:	28.20.2020	LfdNr:	33
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	5,5kg		
Zutat 2:	BIO Caramünc	Menge:	0,54kg		
Zutat 3:	BIO Wiener	Menge:	0,46kg		
Zutat 4:	Cara Amber	Menge:	0,14kg		
Zutat 5:	IM	Menge:	7g		
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	20l	Nachguss:	12l	Hefe-Art/Typ:	Trocken / SAFALE US-05
Hopfen 1:	Horizon 10,1%		Menge:	17g	
Hopfen 2:	Centenial 8%		Menge:	15g 15g	
Hopfen 3:	Amarillo 7,7%		Menge:	26g 26g	
Hopfen 4:	Simcoe 11,7%		Menge:	25g 25g 65g	
Hopfen 5:	Yello Sub 7,9%		Menge:	60g	
Bemerkungen:					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	7:40
		Einmaischtemperatur:	61 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	7:50
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	7:52
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	58 °C um:	7:54
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	8:04
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	67 °C um:	8:16
		Dauer (Minuten):	70
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	9:27
		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)	78°C um:	9:52
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	°C um:	



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 9:55
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: 10:00 Ende: 10:07
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	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: 29 l
		Beginn: 11:11
		1.Gabe: HR 11:22
		2.Gabe: CT 12:02
		3.Gabe: AR/SC 12:12
		4.Gabe: CT 12:17
5.Gabe: IM/AR/SC 12:20		
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 12:25
		Ende: 13:32
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:50
		Ende: 21:00
		Stammwürze: 16,0 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: l
		Stammwürze: %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 21:05
		bei 21 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	17 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	4,2 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,52 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	305 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 22l 06.03.2020
		Hopfen: YS 60g
		Hopfen: SC 65g
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 180 g
		Datum: 14.03.2020
		Menge: 20 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 18.04.2020
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

