

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Underground IPA	<b>Braudatum:</b>	08.03.2020	<b>LfdNr:</b>	34
<b>Schüttung:</b>					
<b>Zutat 1:</b>	BIO Pilsner	<b>Menge:</b>	3,0kg		
<b>Zutat 2:</b>	BIO Wiener	<b>Menge:</b>	3,0kg		
<b>Zutat 3:</b>	BIO CaraRed	<b>Menge:</b>	0,42kg		
<b>Zutat 4:</b>	CaraAroma	<b>Menge:</b>	0,13kg		
<b>Zutat 5:</b>	IM	<b>Menge:</b>	8g		
<b>Zutat 6:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Sonstiges:</b>					
<b>Hauptguss:</b>	20l	<b>Nachguss:</b>	14l	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	
<b>Hopfen 1:</b>	Amarillo 7,7%	<b>Menge:</b>	24g	20g	
<b>Hopfen 2:</b>	Cascade 5,8%	<b>Menge:</b>	20g,	68g	
<b>Hopfen 3:</b>	Simcoe 11,7%	<b>Menge:</b>	29g	36g 60g	
<b>Hopfen 4:</b>	Yellow Sub 7,9%	<b>Menge:</b>	70g		
<b>Hopfen 5:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Bemerkungen:</b>					
1x5l 29x0,5					

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: 8:45
		Einmaischtemperatur: 71 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 9:08
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:15
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	67 °C um: 9:15
		Dauer (Minuten): 90
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen- (das Rühren nicht vergessen)-	Beginn:
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer:- süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger:- trockener/alkoholreicher-	°C um:
		Dauer (Minuten):
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. <b>Jodnormal</b> = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 10:42
		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. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)	78°C um: 11:10
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: 11:11
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: 11:17
		Ende: 11:35
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: AR, CA, SC
		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: 30 l
		Beginn: 13:12
		1.Gabe: 14:44
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 14:50
		Ende: 16:00
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:05
		Ende: 6:00
		Stammwürze: 16 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: †
		Stammwürze: %
		Menge: †
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 6:05
		bei 19 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
<b>Sonstiges:</b>		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	4.1 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,6 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	305 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 14.03.2020
		Hopfen: SC 60g
		Hopfen: YS 70g
		Datum Entnahme: 21.03.2020
Abfüllung		Glukosemenge: 180g g
		Datum: 21.03.2020
		Menge: 19,5 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	20 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	8 Wochen
		Datum: 16.05.2020
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

