

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pandemic Lager		Braudatum:	03.04.2020	LfdNr:	35
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	4,9 kg			
Zutat 2:	BIO Carapils	Menge:	1,13 kg			
Zutat 3:	Carafa Spezial II (Farbmalz)	Menge:	0,03 kg			
Zutat 4:	IM	Menge:	7g			
Zutat 5:		Menge:				
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	18l	Nachguss:	17l	Hefe-Art/Typ:	Trocken / Saflager W-34/70 2x	
Hopfen 1:	Perle 8,9%		Menge:	100g		
Hopfen 2:	Hallertauer Mittelfrüh 4,3%		Menge:	20g		
Hopfen 3:	Yellow Sub 7,9%		Menge:	78g		
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
Eigentlich ein Restebier - geplant als WR Pilsner - Citra Edition. Jetzt aber ein Corona Pils :-). Und mit dem beliebten Amarillo Ersatz Yellow Sub (musste weg...)						
22x0,5 = 11 normal 24x0,3 + 1x0,5 + 4x1l = 11,7 IPA						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	10:40
		Einmaischtemperatur	60 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	11:05
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	11:08
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	63 °C um:	11:20
		Dauer (Minuten):	30
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	11:50
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um:	12:20
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücker	Probe genommen:	12:55
		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:	13:00
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um:	13:24



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 13:25
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: 13:30 Ende: 13:45
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: 30,5 l
		Beginn: 14:55
		1.Gabe: 27g 15:00
		2.Gabe: 27g 15:30
		3.Gabe: 27g 16:00
		4.Gabe: 19P 20g HT 16:20
5.Gabe: IM 16:25		
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 16:29
		Ende: 17:50
		Menge: 24 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 18:00
		Ende: 9:45
		Stammwürze: 14,5 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 3 l
		Stammwürze: 12,2 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 10:00
		bei 15 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	18 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,2 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,9 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	228 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 20l 11.04.2020
		Hopfen: YS 78g
		Hopfen:
		Datum Entnahme: 18.04.2020
Abfüllung		Glukosemenge: 2x122g g
		Datum: 18.04.2020
		Menge: 22 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 23.05.2020
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

