

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Ginger Wonderland	<b>Braudatum:</b>	21.05.2020	<b>LfdNr:</b>	36
<b>Schüttung:</b>					
<b>Zutat 1:</b>	BIO Pale Ale	<b>Menge:</b>	2 kg		
<b>Zutat 2:</b>	BIO CaraHell	<b>Menge:</b>	0,5 kg		
<b>Zutat 3:</b>	Ingwer	<b>Menge:</b>	2 kg		
<b>Zutat 4:</b>	Orangenschale	<b>Menge:</b>	60g		
<b>Zutat 5:</b>	Zitronenschale	<b>Menge:</b>	60g		
<b>Zutat 6:</b>	Limettenschale	<b>Menge:</b>	30g		
<b>Zutat 7:</b>	Honig	<b>Menge:</b>	500g		
<b>Sonstiges:</b>					
<b>Hauptguss:</b>	16	<b>Nachguss:</b>	13	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	Safale S-04
<b>Hopfen 1:</b>	BIO Hallertauer Mittelfrüh 4,1%		<b>Menge:</b>	21g	
<b>Hopfen 2:</b>			<b>Menge:</b>		
<b>Hopfen 3:</b>			<b>Menge:</b>		
<b>Hopfen 4:</b>			<b>Menge:</b>		
<b>Hopfen 5:</b>			<b>Menge:</b>		
<b>Bemerkungen:</b>					

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	11:55
		Einmaischtemperatur:	58 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	12:05
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um:	12:06
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	12:17
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	63 °C um:	12:23
		Dauer (Minuten):	45
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. <b>Jodnormal = keine Verfärbung.</b> Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	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. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)	72°C um:	13:13
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	10



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 13:35
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn:
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:
		Ende: 13:45
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: 14:38
		1.Gabe: 15:18
		2.Gabe:
		3.Gabe:
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 15:50
		Ende: 17:00
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:30
		Ende: 11:00
		Stammwürze: 7,35 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: l
		Stammwürze: %
		Menge: l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 11:15
		bei 23 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Restextrakt	Plato	1,5 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	3,1 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	136 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 236 g
		Datum: 29.05.2020
		Menge: 21 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	20 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	3 Wochen
		Datum: 19.06.2020
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

