

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner a la Urquell		Braudatum:	25.06.2020	LfdNr:	38
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner		Menge:	5,8kg		
Zutat 2:	BIO CaraHell		Menge:	0,6kg		
Zutat 3:	IM		Menge:	8g		
Zutat 4:			Menge:			
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	19l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	S23 2 Packungen	
Hopfen 1:	Saazer 4,0 %		Menge:	163g		
Hopfen 2:			Menge:			
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	6:30
		Einmaischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	6:39
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	6:46
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	6:59
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	7:19
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	7:31
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	8:02
		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)	70°C um:	8:20
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	76 °C um:	8:55



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 9:00
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: 9:05
		Ende: 9:15
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 l
		Beginn: 11:00
		1.Gabe: 100g 11:01
		2.Gabe: 41g 12:02
		3.Gabe: 22g 12:52
		4.Gabe: IM 13:00
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 13:08
		Ende: 14:11
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 15:30
		Ende: 8:00
		Stammwürze: 15 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 4 l
		Stammwürze: 12 %
		Menge: 27 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 8:45
		bei 18 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
Sonstiges:		
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)?	

