

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Kilkenny		Braudatum:	05.01.2021	LfdNr:	040
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Wiener	Menge:	5,4kg			
Zutat 2:	Carahell	Menge:	0,7kg			
Zutat 3:	Carafa Spezial II	Menge:	0,12kg			
Zutat 4:		Menge:				
Zutat 5:		Menge:				
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	18/19 l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Trocken Safale S-04	
Hopfen 1:	Perle 6,4%		Menge:	83g		
Hopfen 2:			Menge:			
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
Nach der ersten Rast nochmal 1l Wasser hinzugefügt x , x ,						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	8:30
		Einmaischtemperatur:	44 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	8:50
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	45 °C um:	8:55
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:15
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	9:45
		Dauer (Minuten):	90
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	11:17
		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:	11:44
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um:	21:10



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 12:12
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: 12:20
		Ende: 12:30
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: 13:50
		1.Gabe: 14:00
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 15:30
		Ende: 17:05
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:10
		Ende: 23:00
		Stammwürze: 15 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 5 l
		Stammwürze: 12,2 %
		Menge: 28 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 23:05
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	17 °C
Sonstiges:		
Restextrakt	Plato	3,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,8 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	229 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 220 g
		Datum: 12.01.2021
		Menge: 27 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	6 Wochen
		Datum: 23.02.2021
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

