

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Jailhouse Juice	Braudatum:	23.01.2021	LfdNr:	041
Schüttung:					
Zutat 1:	(BIO) Maris Otter	Menge:	5,5kg		
Zutat 2:	BIO Carahell	Menge:	1,1kg		
Zutat 3:	Zitronenschale	Menge:	40g		
Zutat 4:	Orangenschalen (bitter)	Menge:	60g		
Zutat 5:	Orangenschalen	Menge:	50g		
Zutat 6:	Traubenzucker	Menge:	175g		
Sonstiges:					
Hauptguss:	18	Nachguss:	14	Hefe-Art/Typ:	SAFALE US-05
Hopfen 1:	Magnum 13,3%			Menge:	5g
Hopfen 2:	Amarillo 8%			Menge:	16 + 16 + 66
Hopfen 3:	Citra 13%			Menge:	30 + 60
Hopfen 4:	Mosaic 12,5%			Menge:	38g
Hopfen 5:	Simcoe 12,6%			Menge:	15 + 15 + 67
Bemerkungen:					
Bei 12:30 1l hinzugefügt Zu wenig Ausbeute und Stammwürze. Nächstes Mal Maischesack zum besseren auspressen benutzen					
20x0,5 28x0,33 (mit Aroma)					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: 10:40
		Einmaischtemperatur: 65 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 11:00
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 11:09
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um: 11:11
		Dauer (Minuten): 60
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. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 12:27
		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:
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker- zu lösen-	Dauer (Minuten):
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	75 °C um: 12:50



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 12:50
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: 12:58 Ende: 13:13
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: 28 l
		Beginn: 14:20
		1.Gabe: 14:21
		2.Gabe: 14:54
		3.Gabe: 15:13
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 15:25
		Ende: 16:50
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:00
		Ende: 23:00
		Stammwürze: 14,3 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: †
		Stammwürze: %
		Menge: †
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 23:05
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	15 °C
Sonstiges:		
Restextrakt	Plato	3,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	6,0 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	178 / 269 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 28.01.2021
		Hopfen: s.o.
		Hopfen:
		Datum Entnahme: 11.02.2021
Abfüllung		Glukosemenge: 175 g
		Datum: 11.02.2021
		Menge: 20 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	4 Wochen
		Datum: 11.03.2021
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

