

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Bierduell – Belgisches Triple	<b>Braudatum:</b>	05.09.2021	<b>LfdNr:</b>	45
<b>Schüttung:</b>					
<b>Zutat 1:</b>	Bio Pilsner Malz	<b>Menge:</b>	6,3kg		
<b>Zutat 2:</b>	Bio Caramünc h I	<b>Menge:</b>	0,26kg		
<b>Zutat 3:</b>					
<b>Zutat 4:</b>	Kandis hell	<b>Menge:</b>	1kg		
<b>Zutat 5:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Zutat 6:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Sonstiges:</b>					
<b>Hauptguss:</b>	17 + 1l	<b>Nachguss:</b>	14l	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	
<b>Hopfen 1:</b>	Saazer 4,0%	<b>Menge:</b>	50g		
<b>Hopfen 2:</b>	Celeia 3,1%	<b>Menge:</b>	100g		
<b>Hopfen 3:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Hopfen 4:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Hopfen 5:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Bemerkungen:</b>					
<p>                     ,                      ;                      ,                 </p>					

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn: Einmischtemperatur: 67 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 10:05
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	65 °C um: Dauer (Minuten):
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, 1 Tropfen Jod. <b>Jodnormal = keine Verfärbung.</b> Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: Jodnormal (J/N):
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)	76°C um:
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
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:
Vorderwürzehopfung	<del>Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen</del>	<del>Hopfen:- Hopfen:- Hopfen:-</del>
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: Beginn: 1.Gabe: 2.Gabe: 3.Gabe: 4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: Ende: Menge: 22 l Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: Ende: Stammwürze: 21,4 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: bei °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
<b>Sonstiges:</b>		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	4,4 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	9,7 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	415 (274 bei 0,3) kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: Hopfen: Hopfen: Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 190 g Datum: Menge: 20 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	19 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	11 Wochen Datum:

