

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Ginger Wonderland	Braudatum:	23.01.2022	LfdNr:	46
Schüttung:					
Zutat 1:	Bio Pale Ale Malz	Menge:	2,0 kg		
Zutat 2:	Bio Carahell	Menge:	0,5 kg		
Zutat 3:	Ingwer – gestiftet	Menge:	1,0 kg		
Zutat 4:	Limettenblätter	Menge:	30 g		
Zutat 5:	Orangenschale	Menge:	80 g		
Zutat 6:	Zitronenschale	Menge:	80 g		
Sonstiges:					
Hauptguss:	16	Nachguss:	13	Hefe-Art/Typ:	Safale S-04
Hopfen 1:	Hallertauer Mittelfrüh 4,1%			Menge:	25g
Hopfen 2:				Menge:	
Hopfen 3:				Menge:	
Zutat 7:	Traubenzucker			Menge:	217 g
Zutat 8:	Honig			Menge:	500 g
Bemerkungen:					
Ingwer Menge und Schnibbelei ist nicht zu unterschätzen					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	10:00
		Einmischtemperatur:	58 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	10:12
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:12
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	57 °C um:	10:12
		Dauer (Minuten):	10
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:23
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	63 °C um:	10:31
		Dauer (Minuten):	45
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)	72°C um:	11:44
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	10



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	78 °C um: 11:54
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:55
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: 12:00
		Ende: 12:05
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen: 25g
		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: 13:10
		1.Gabe: 14:00
		2.Gabe:
		3.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 14:15
		Ende: 15:20
		Menge: 23 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 15:30
		Ende: 08:00
		Stammwürze: 7,2 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 10:00
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	20 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	1,9 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	2,7 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	128 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 217 g
		Datum: 30.06.2018
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	21 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	3 Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

