

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner Urquell		Braudatum:	09.02.2023	LfdNr:	46
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner	Menge:	5,8g			
Zutat 2:	BIO Carapils	Menge:	0,62kg			
Zutat 3:		Menge:				
Zutat 4:		Menge:				
Zutat 5:		Menge:				
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	19l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Trocken Saflager S-23 2x	
Hopfen 1:	Strisselspalterr 3,3,0%			Menge:	100g	
Hopfen 2:	BIO Hallertauer Mittelfrüh 4,1%			Menge:	60g	
Hopfen 3:	Magnum 13,3 %			Menge:	15g	
Hopfen 4:	Traubenzucker 9,95g/l			Menge:	300g	
Hopfen 5:				Menge:		
Bemerkungen:						
Kochzeit von 120 auf 90 reduziert 48*0,3 20*0,5 2*1,0						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	7:30
		Einmaischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	7:40
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	7:46
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	7:52
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	8:13
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	8:23
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	8:53
		Jodnormal (J/N):	N
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:	9:02
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	76 °C um:	9:25 Jod



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
		Normal
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 9:30
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: 9:40
		Ende: 10:00
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: 11:33
		1.Gabe: 100g 11:33
		2.Gabe: 60g 12:18
		3.Gabe: 15g 12:54
		4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 13:50
		Ende: 14:05
		Menge: 24 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 14:20 8
		Ende: 21:45
		Stammwürze: 14,0 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 6 l
		Stammwürze: 12,8 %
		Menge: 30 l
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 21:50
		bei 20 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	14,2 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	3,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,3 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	239 (155 bei 0,33) kcal
Kalthopfung		Datum-Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum-Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 300g g
		Datum: 18.02.2023
		Menge: 27 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	15 °C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen
		Datum: 25.03.2023
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	



