

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Jailhouse Juice	Braudatum:	19.02.2023	LfdNr:	048
Schüttung:					
Zutat 1:	(BIO) Maris Otter	Menge:	5,5kg		
Zutat 2:	BIO Carahell	Menge:	1,1kg		
Zutat 3:	Grapefruitschale	Menge:	110g		
Zutat 4:	Orangenschalen	Menge:	30g		
Zutat 5:		Menge:			
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:	15 + 15 + 60
Hopfen 3:	Citra 13%			Menge:	30 + 60
Hopfen 4:	Mosaic 11,4%			Menge:	40g
Hopfen 5:	Simcoe 12,7%			Menge:	15 + 15 + 60
Bemerkungen:					
20x0,5 28x0,33 (mit Aroma)					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn:	9:10
		Einmaischtemperatur:	65 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	9:32
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	9:34
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um:	9:38
		Dauer (Minuten):	75
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	10:56
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:	10:55
		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)	71°C um:	
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	75 °C um:	11:47



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:48
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: 11:55 Ende: 12:09
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: 13:37
		1.Gabe: 13:37
		2.Gabe: 14:06
		3.Gabe: 14:26
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 14:39
		Ende: 15:40
		Menge: 22 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 16:00
		Ende: 23:00
		Stammwürze: 17 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: 2 l
		Stammwürze: 15 %
		Menge: 25 l
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	6,4 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	187 / 283 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 27.02.2023
		Hopfen: s.o.
		Hopfen:
		Datum Entnahme: 15.03.2023
Abfüllung		Glukosemenge: 175 g
		Datum: 15.03.2023
		Menge: 20 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	4 Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

