

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Punk IPA	<b>Braudatum:</b>	24.03.2023	<b>LfdNr:</b>	049
<b>Schüttung:</b>					
<b>Zutat 1:</b>	BIO Pale Ale	<b>Menge:</b>	4,9 kg		
<b>Zutat 2:</b>	Carawheat	<b>Menge:</b>	0,5 kg		
<b>Zutat 3:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Zutat 4:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Zutat 5:</b>		<b>Menge:</b>			
<b>Sonstiges:</b>					
<b>Hauptguss:</b>	22l	<b>Nachguss:</b>	13l	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	Trocken M42 2x
<b>Hopfen 1:</b>	Chinook 12,3%	<b>Menge:</b>	13g, 13g, 18g, 41g		
<b>Hopfen 2:</b>	Athanium 5,2%	<b>Menge:</b>	13g, 13g, 13g, 38g		
<b>Hopfen 3:</b>	Amarillo (Simcoe Ersatz) 8,6%	<b>Menge:</b>	12g, 36g		
<b>Hopfen 4:</b>	Nelson Sauvin 10,8%	<b>Menge:</b>	13g, 20g		
<b>Hopfen 5:</b>	Amarillo 8,6%	<b>Menge:</b>	10g		
<b>Hopfen 5:</b>	Cascade 6,4%	<b>Menge:</b>	52g		
<b>Bemerkungen:</b>					
Stammwürze nicht erreicht. Hauptguss korrigiert					

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: 9:10
		Einmaischtemperatur: 66 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 9:40
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 9:43
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	66 °C um: 9:45
		Dauer (Minuten): 75
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. <b>Jodnormal</b> = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 11:15
		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. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)	78°C um: 11:25
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker- zu lösen-	Dauer (Minuten):
Erwärmen	Auf Abmaischtemperatur bringen	°C um:



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 11:30
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: 11:40 Ende: 11:55
Vorderwürzehopfung	<del>Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen</del>	<del>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: 31 l
		Beginn: 13:25
		1.Gabe: 13:35
		2.Gabe: 14:05
		3.Gabe: 14:35
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern	Beginn: 14:55
		Ende: 15:30
		Menge: 26 l
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn:
		Ende:
		Stammwürze: 12,5 %
Rückverdünnung	Bei konzentrierter Würze	Menge: †
		Stammwürze: %
		Menge: †
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 9:30
		bei 17 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Restextrakt	Plato	3,3 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,96 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	234 (155) kcal
Kalthopfung		Datum Gabe: 01.04.2023
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: g
		Datum:
		Menge: l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Wochen
		Datum:
Kosten pro Liter	Wie teuer ist ein Liter (nur Materialkosten)?	

