

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Irisches Bier (Kilkenny)		Braudatum:	05.03.2016	LfdNr:	1
Schüttung:						
Zutat 1:	Wiener Malz		Menge:	3,9kg		
Zutat 2:	Karamelmaz hell		Menge:	0,4kg		
Zutat 3:	Röstmalz		Menge:	0,03kg		
Zutat 4:			Menge:			
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:			Menge:			
Sonstiges:						
Hauptguss:	15l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Brewferm Trockenhefe 12g	
Hopfen 1:	Marynka 8,5 % Alpha Typ 90			Menge:	45g	
Hopfen 2:				Menge:		
Hopfen 3:				Menge:		
Hopfen 4:				Menge:		
Bemerkungen:						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Einmaischen	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen, Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 11:17
Eiweißrast	Bei 55°. Dauer: 15 Minuten <i>Ist aber bei der heutigen Malzgüte nicht mehr zwingend nötig</i>	44 °C um: 11:18 Dauer (Minuten): 20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 11:38
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	65 °C um: 12:02 Dauer (Minuten): 90
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal= keine Verfärbung (hier <i>könnte</i> es noch dunkel sein)	Probe genommen: 13:32 Jodnormal (J/N): J
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):
2. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod-	Probe genommen:



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	Jodnormal=keine Verfärbung (hier sollte es nicht mehr dunkel sein) Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Jodnormal (J/N):
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen	
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	78°C um: 13:59
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten): 20
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern. (Vor dem Nachguss nicht ausdrücken)	Beginn: 14:22
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: 14:26 Ende: 14:39
Kochen	Würze zum Kochen bringen. Kochzeit 90 Minuten. Hopfen 2/3 zu Beginn; 1/3 10 Minuten vor Ende. Wenn Schaum vorhanden ist: Abschöpfen	Pfannevoll: 14:40 Beginn: 15:35 1.Gabe: 15:46 2.Gabe:-
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 17:00 Ende: 17:38 Speise (Liter): 1,5
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:42 Ende: 19:05 Stammwürze: 11,0 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 19:10 bei 20 °C
Sonstiges:		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	Erst 16 dann 18 °C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	06.03.2016
Kräusenbildung	Schaumberge	07.03.1016
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	10.03.2016
Restextrakt		3,5 %
Abfüllung		Datum: 12.03.2016
		Menge: 22 l
Volumenprozent Alkohol		4,01 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	206,27 kcal

