

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	White Rabbit Pils	Braudatum:	01.04.2016	LfdNr:	2
Schüttung:					
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz	Menge:	3,9kg		
Zutat 2:	BIO CaraPils	Menge:	0,21kg		
Zutat 3:		Menge:			
Zutat 4:		Menge:			
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	16l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Saflager SW 34/70 Trocken 22g
Hopfen 1:	BIO Perle 7,5 % Alpha Typ 90	Menge:	100g		
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: 9:50
Eiweißrast	Bei 55°. Dauer: 15 Minuten Ist aber bei der heutigen Malzgüte nicht mehr zwingend nötig	°C um:- Dauer (Minuten):-
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 10:00
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	63 °C um: 10:12 Dauer (Minuten): 30
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal= keine Verfärbung (hier <i>könnte</i> es noch dunkel sein)	Probe genommen: 10:42 Jodnormal (J/N): N
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 10:43
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um: 10:56 Dauer (Minuten): 30
2. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod.	Probe genommen: 11:28



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	Jodnormal=keine Verfärbung (hier sollte es nicht mehr dunkel sein) Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Jodnormal (J/N): J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen	
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	78°C um: 11:46
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: 12:06
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: 12:12
		Ende: 12:22
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: 12:25
		Beginn: 13:20
		1.Gabe: 13:25
		2.Gabe: 13:55
		3.Gabe: 14:25
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	4.Gabe: 14:45
		Beginn: 15:00
		Ende: 16:00
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Speise (Liter):
		Beginn: 16:10
		Ende: 19:00
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Stammwürze: 11,0 %
		Beginn: 19:30
		bei 20 °C
Sonstiges:		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	Erst 18 dann 17 °C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	01.04.2016
Kräusenbildung	Schaumberge	02.04.1016
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	03.04.2016
Restextrakt		3,0 %
Abfüllung		Datum: 07.04.2016
		Menge: 21 l
Volumenprozent Alkohol		4,2 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	204,92 kcal

