

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Leichter Schotte	Braudatum:	5.5.2016	LfdNr:	3
Schüttung:					
Zutat 1:	Pale Ale Malz	Menge:	3.8 kg		
Zutat 2:	Weizenmalz (hell)	Menge:	0,5 kg		
Zutat 3:	Carafa I	Menge:	0,04 kg		
Zutat 4:	Chocolate Malz	Menge:	0,14 kg		
Zutat 5:		Menge:			
Zutat 6:		Menge:			
Sonstiges:					
Hauptguss:	13	Nachguss:	19	Hefe-Art/Typ:	Trocken, Danstar Nottingham
Hopfen 1:	Fuggels 4,5%	Menge:	29g		
Hopfen 2:	East Kent Goldings 4,5%	Menge:	29g		
Hopfen 3:		Menge:			
Hopfen 4:		Menge:			
Bemerkungen:					
Es gab Probleme, den Nachguss richtig vorzubereiten. Daher wurde dieser so gut wie möglich erwärmt und dann nochmal im Einkocher auf 78 Grad (mit der Maische) gebracht.					
Die zu kochende Menge war zuviel, so dass während des Kochens immer etwas frische Würze nachgekippert wurde. Beim nächsten Mal vielleicht etwas weniger Wasser probieren.					

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Einmaischen	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen, Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 10:50
Eiweißrast	Bei 55°. Dauer: 15 Minuten <i>Ist aber bei der heutigen Malzgüte nicht mehr zwingend nötig</i>	°C um:- Dauer (Minuten):-
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	66 °C um: 10:54 Dauer (Minuten): 90
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal= keine Verfärbung (hier <i>könnte</i> es noch dunkel sein)	Probe genommen: 12:24 Jodnormal (J/N): N
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 12:25
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	66 °C um: 12:30 Dauer (Minuten): 5
2. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod.	Probe genommen: 12:35



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: 12:48
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern. (Vor dem Nachguss nicht ausdrücken)	Beginn: 12:51
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: 12:59
		Ende: 13:30
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: 13:35
		Beginn: 14:40
		1.Gabe: 14:40
		2.Gabe:-
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 16:20
		Ende: 16:50
		Speise (Liter): 1,8
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 17:00
		Ende: 18:20
		Stammwürze: 10,0 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 18:26
		bei 21 °C
Sonstiges:		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	°C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt		2,1 %
Abfüllung		Datum: 19.5.2016
		Menge: 22 l
Volumenprozent Alkohol		4,2 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	184 kcal

