

# Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

<b>Bier-Sorte:</b>	Toffee Stout		<b>Braudatum:</b>	5.6.2016	<b>LfdNr:</b>	4
<b>Schüttung:</b>						
<b>Zutat 1:</b>	BIO Wiener Malz (7-9 EBC)		<b>Menge:</b>	2,5 kg		
<b>Zutat 2:</b>	BIO Münchner Malz (20-25 EBC)		<b>Menge:</b>	0,9 kg		
<b>Zutat 3:</b>	BIO Caramüsch (110-130 EBC)		<b>Menge:</b>	0,2 kg		
<b>Zutat 4:</b>	CARAAROMA (350-450 EBC)		<b>Menge:</b>	0,2 kg		
<b>Zutat 5:</b>	Röstgerste (1000-1300 EBC)		<b>Menge:</b>	0,4 kg		
<b>Zutat 6:</b>	Haferflocken		<b>Menge:</b>	0,4 kg		
<b>Zutat 7:</b>	Sauermalz		<b>Menge:</b>	0,023 kg		
<b>Sonstiges:</b>						
<b>Hauptguss:</b>	17	<b>Nachguss:</b>	15	<b>Hefe-Art/Typ:</b>	Wyeast #1728 Scottish Ale Activator (flüssig)	
<b>Hopfen 1:</b>	Simcoe 13,2%			<b>Menge:</b>	18g	
<b>Hopfen 2:</b>	East Kent Goldings 5,1%			<b>Menge:</b>	10g	
<b>Hopfen 3:</b>	Fuggles 5,2%			<b>Menge:</b>	20g	
<b>Hopfen 4:</b>				<b>Menge:</b>		
<b>Bemerkungen:</b>						
<p>Simcoe und 5g Fuggles Vorderwürze          Thermometer zeigte falsche Werte an. Daher beim Einmaischen vielleicht zu hohe Temperatur.          Daher auch (zum Abkühlen) 1l vom Nachguss (kalt) in den Hauptguss getan.</p>						

## Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Einmaischen	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen, Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 11:10
Eiweißrast	Bei 55°. Dauer: 15 Minuten <b><i>Ist aber bei der heutigen Malzgüte nicht mehr zwingend nötig</i></b>	75 °C um: 11:12 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	67 °C um: 11:49 Dauer (Minuten): 60
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal= keine Verfärbung (hier <i>könnte</i> es noch dunkel sein)	Probe genommen: 12:57 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):-



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
2.-Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod- Jodnormal=keine Verfärbung (hier sollte es <b>nicht</b> mehr dunkel sein) Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken-	Probe genommen:- Jodnormal (J/N):-
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen	
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. <b>NICHT HÖHER</b> (das Rühren nicht vergessen)	67°C um: 13:15
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: 13:14
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: 13:25 Ende: 13:35
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: 13:38 Beginn: 15:08 1.Gabe: 16:05 2.Gabe:-
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 16:11 Ende: 17:08 Speise (Liter): 1,8
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: Ende: 19:00 Folgetag Stammwürze: 7,3 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: Folgetag 19:10 bei 21 °C
<b>Sonstiges:</b>		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21,1 °C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt		%
Abfüllung		Datum: Menge: l
Volumenprozent Alkohol		%
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	kcal

