

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	White Rabbit Pils		Braudatum:	26.08.2016	LfdNr:	7
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz		Menge:	4,0kg		
Zutat 2:	BIO CaraMüncH I		Menge:	0,3kg		
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 23g	
Hopfen 1:	BIO Perle 8,2 % 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: 15:06
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	63 °C um: 15:20 Dauer (Minuten): 30
1. Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Jod. Jodnormal= keine Verfärbung (hier <i>könnte</i> es noch dunkel sein)	Probe genommen: 15:55 Jodnormal (J/N): J
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 15:57
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um: 16:07 Dauer (Minuten): 30
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: 16:52
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: 17:15
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: 17:30 Ende: 17:50
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: 13:18
		Beginn: 18:33
		1.Gabe: 18:39
		2.Gabe: 19:16
		3.Gabe: 19:47
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	4.Gabe: 20:08
		Beginn: 20:20
		Ende: 20:55 Speise (Liter): 2
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 21:00
		Ende: 22:08
		Stammwürze: 13,2 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 22:15
		bei 21 °C
Sonstiges:		
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	21 °C
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	27.08.2016
Kräusenbildung	Schaumberge	27.08.1016
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	28.08.2016
Restextrakt		3,2 %
Abfüllung		Datum: 01.09.2016
		Menge: 22 l
Volumenprozent Alkohol		5,4 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	247,52 kcal

