

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Dortmunder Export		Braudatum:	10.01.2017	LfdNr:	10
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner Malz	Menge:	6,0kg			
Zutat 2:	BIO Münchner Malz	Menge:	0,33kg			
Zutat 3:	Irish Moos	Menge:	6g			
Zutat 4:		Menge:				
Zutat 5:		Menge:				
Zutat 6:		Menge:				
Sonstiges:						
Hauptguss:	18l	Nachguss:	15l	Hefe-Art/Typ:	Saflager W37/70 23g / Trocken	
Hopfen 1:	Tettninger 2,4%		Menge:	100 + 62 = 162g		
Hopfen 2:	BIO Perle 8,2%		Menge:	15 + 8 = 23g		
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
<p>Laut Rezept Hauptguss 17l, war aber etwas „zäh“ - daher hab ich einen Liter mehr genommen. Ich wollte dann einen Liter weniger im Nachguss nehmen, hab das aber so gelassen. Beim Rückverdünnen habe ich dann nur 2l genommen, um auf eine Stammwürze von 13 zu kommen. Originalstammwürze 15%</p> <p>Netto sind jetzt 23l + 1l Hefebrühe herausgekommen</p>						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmaischtemperatur bringen	Beginn: 6:44
		Einmaischtemperatur: 45 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn: 7:00
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 7:02
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	64 °C um: 7:30
		Dauer (Minuten): 60
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn: 8:32
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	72 °C um: 8:50
		Dauer (Minuten): 15
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen: 9:08 Jodnormal (J/N): J
Nachguss vorbereiten	Das Wasser für den Nachguss erwärmen. Alles zwischen 60°C und 80°C ist i.O.	
Erwärmen	Auf 78°C erwärmen. NICHT HÖHER (das Rühren nicht vergessen)	76°C um: 9:20
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze	Beginn: 9:22



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
	durch ein grobes Sieb filtern. (Vor dem Nachguss nicht ausdrücken)	
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: 9:29 Ende: 9:44
Vorderwürzehopfung	Wenn im Rezept eine Vorderwürzenhopfung angegeben ist, den Hopfen jetzt in den sauberen (leeren) Kocher legen	Hopfen:- Hopfen:- Hopfen:-
Kochen	Würze zum Kochen bringen. Kochzeit 90 Minuten. Wenn im Rezept nix angegeben ist: Hopfen 2/3 zu Beginn; 1/3 10 Minuten vor Ende. Wenn Schaum vorhanden ist: Abschöpfen. Keinen Deckel beim Kochen auflegen	Pfannevoll: 9:47 ~28 l Beginn: 11:00 1.Gabe: 100gTN 11:01 2.Gabe: 100gTN 15gPL 12:11 3.Gabe: 8gPL 6gIM 12:32 4.Gabe:
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 12:26 Ende: 14:25 Menge: 21,5 l Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:34 Ende: 14:25 Stammwürze: 12,7 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 14:40 bei 17 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	11.01.2017
Kräusenbildung	Schaumberge	12.01.2017
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	13.01.2017
Restextrakt	Plato	3,0 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	5,23 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	237,35 kcal
Kalthopfung		Datum-Gabe: Hopfen: Hopfen: Datum-Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 227 g Datum: 17.01.2017 Menge: 23 l
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	Datum: 14.02.2017

