

Brauprotokoll - aufsteigendes Infusionsverfahren

Bier-Sorte:	Pilsner a la Urquell		Braudatum:	18.02.2017	LfdNr:	12
Schüttung:						
Zutat 1:	BIO Pilsner		Menge:	5,4 kg		
Zutat 2:	BIO CaraHell		Menge:	0,41 kg		
Zutat 3:			Menge:			
Zutat 4:			Menge:			
Zutat 5:			Menge:			
Zutat 6:	Traubenzucker		Menge:	230g		
Sonstiges:						
Hauptguss:	17	Nachguss:		Hefe-Art/Typ:	Saflager S-23 23g	
Hopfen 1:	Mount Hood Alpha 5,7%		Menge:	100g		
Hopfen 2:			Menge:			
Hopfen 3:			Menge:			
Hopfen 4:			Menge:			
Hopfen 5:			Menge:			
Bemerkungen:						
Nach Wasser- und Hefezugabe etwas mehr als 26l						

Der Brautag

Prozess	Tätigkeit	Ergebnis	
Start des Brauvorgangs	Hauptguss auf Einmischtemperatur bringen	Beginn:	6:55
		Einmischtemperatur:	50 °C
Einmaischen	Schüttung zugeben, Rühren nicht vergessen, langsam erwärmen	Beginn:	7:15
Erwärmen	Je nach Rezept auf 62-66° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	7:22
Maltoserast	Je nach Rezept bei 62-66°. Dauer: 30-50 Minuten, damit sich der vergärbare Zucker bilden kann	60 °C um:	7:29
		Dauer (Minuten):	20
Erwärmen	Je nach Rezept auf 68-74° erwärmen (das Rühren nicht vergessen)	Beginn:	7:50
1. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten zur Dextrinbildung. Kürzer: süßlicher/malziger/alkoholarmer Länger: trockener/alkoholreicher	65 °C um:	7:58
		Dauer (Minuten):	30
Jodprobe	3 Tropfen Maische, 1Tropfen Jod. Jodnormal = keine Verfärbung. Ansonsten nochmal rasten und Daumendrücken	Probe genommen:	8:29
		Jodnormal (J/N):	Fast
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)	70°C um:	8:22
2. Verzuckerungsrast	ca. 20 Minuten um maximal vergärbaren Zucker zu lösen	Dauer (Minuten):	20 Danach



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
		nochmalJodprobe gemacht: Jodnomal
Läutern	Vorderwürze und Treber trennen. Die Würze durch ein grobes Sieb filtern (nicht ausdrücken!).	Beginn: 9:15
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: 9:22
		Ende: 9:40
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: 26 l
		Beginn: 10:45
		1.Gabe: 60g 10:45
		2.Gabe: 26g 11:45
		3.Gabe: 14g 12:35
Ausschlagen (Hopfenseihen)	Hopfen und Reststoffe mit feinem Trubfiltergewebe ausfiltern 7-10% Speise nehmen solange es noch heiß ist	Beginn: 12:48
		Ende: 13:40
		Menge: 20 l
		Speise: †
Kühlen	Möglichst schnell auf 20°C abkühlen	Beginn: 13:34
		Ende: 14:20
		Stammwürze: 12,2 %
Anstellen	Hefe zugeben und gut durchlüften	Beginn: 14:35
		bei 18 °C
Gärraumtemperatur	Sollte regelmäßig überwacht werden.	16 °C
Sonstiges:		
Ankommen	Bildung eines feinen Schaumes	
Kräusenbildung	Schaumberge	
Deckenbildung	Zerfallende Kräusen	
Restextrakt	Plato	2,85 %
Alkoholgehalt	Vol. Prozente	4,91 %
Brennwert	gemessen für 1 Portion = 0,5l	224 kcal
Kalthopfung		Datum Gabe:
		Hopfen:
		Hopfen:
		Datum Entnahme:
Abfüllung		Glukosemenge: 230 g
		Datum: 28.02.2017
		Menge: 25 l
Lagerungstemperatur	Die Temperatur während der Reifung	°C
Ende Reifezeit	Ab wann das Bier laut Rezept „fertig“ ist	5 Wochen



Prozess	Tätigkeit	Ergebnis
		Datum:

