

Brauprotokoll



Stammdaten - Mertener Bestes

Datum: 22.10.2011 Uhrzeit: 10:10 Sud-Nr.: 19

Rezept

Malz (kg): 4kg Pilsener Malz, 670gr CaraHell, 380gr CaraMünch
Hopfen (gr): 12gr Bitterhopfen (10%), 12gr Aromahopfen (4%)
Wasser (l): 16 // 5 // 12
Hefe: 12gr S04 (obergärig)

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:25		
Eiweißbrast	50	von: 10:35	bis: 10:55	20 min
Maltoserast	63	von: 11:09	bis: 11:39	30 min
Verzuckerung	72	von: 11:49	bis: 12:18	29 min
Jodprobe		um: 12:18		
Abmaischen	78	um: 12:30		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:55 bis 13:15	20 min
1. Nachguss (l):	12	13:30 bis 13:40	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 14:00	bis: 15:00	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 14:15		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 14:45		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 11,8%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 22.10.2011 Gärtemperatur (°C): 18

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Begin: 11,8 % / 13°C	1. Tag: 11,5% / 13°C	2. Tag: 10,0% / 13°C	3. Tag: 8,4% / 13°C
4. Tag: 5,7% / 13°C	5. Tag: 4,9% / 13°C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

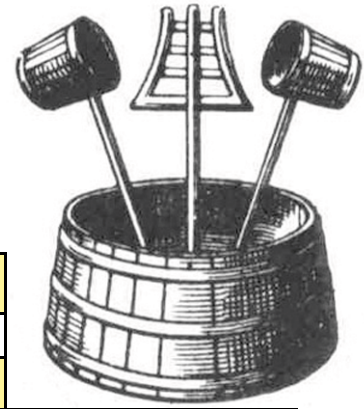
Beginn - Datum: 27.10.2011 Temperatur (°C): 4-5

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

Verbesserungen

Brauprotokoll



Stammdaten - Kölsch

Datum: 22.10.2011	Uhrzeit: 10:00	Sud-Nr.: 20
-------------------	----------------	-------------

Rezept

Malz (kg): 5kg Pilsener Malz
 Hopfen (gr): 12gr Bitterhopfen (10%), 12gr Aromahopfen (4%)
 Wasser (l): 17 // 5 // 11
 Hefe: 12gr S04 (obergärig)

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:28		
Eiweißbrast	50	von: 10:30	bis: 10:50	20 min
Maltoserast	63	von: 11:15	bis: 11:45	30 min
Verzuckerung	72	von: 12:02	bis: 12:30	28 min
Jodprobe		um: 12:30		
Abmaischen	78	um: 12:35		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:35 bis 12:55	20 min
1. Nachguss (l):	12	13:15 bis 13:20	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 13:47	bis: 14:00	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 14:03		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:03		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 12,0%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 22.10.2011	Gärtemperatur (°C): (21°) 13
-------------------------------	------------------------------

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Begin: 12,0 % / 13°C	1. Tag: 11,7% / 13°C	2. Tag: 10,2% / 13°C	3. Tag: 7,8% / 13°C
4. Tag: 4,8% / 14°C	5. Tag: 4,5% / 14°C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 27.10.2011	Temperatur (°C): 4-5
----------------------------	----------------------

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

Verbesserungen