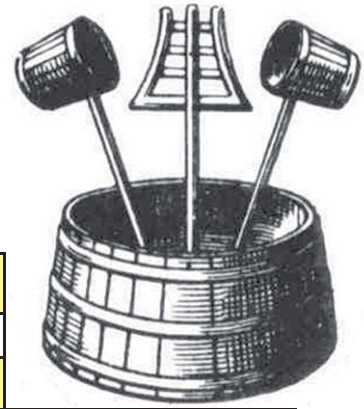


Brauprotokoll

Heller Bock



Stammdaten

Datum: 05.05.2013 Uhrzeit: 10:00 Sud-Nr.: 57

Rezept

Malz (kg): 4kg Pilsener Malz, 2kg Wiener Malz, 1,0 kg Cara Hell
Hopfen (gr): 15gr Perle (10%), 15gr Hallertauer Mittelfrüh (8%)
Wasser (l): 17 // 5 // 11
Hefe: 12gr S04 (obergärig)

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:47		
Eiweißbrast	55	von: 11:06	bis: 11:16	10 min
Maltoserast	63	von: 11:32	bis: 12:02	30 min
Verzuckerung	72	von: 12:15	bis: 12:38	23 min
Jodprobe		um: 12:35		
Abmaischen	78	um: 12:58		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:58 bis 13:18	20 min
1. Nachguss (l):	12	14:20 bis 14:30	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 14:45	bis: 16:00	75 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 14:50		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:55		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 18,5%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 05.05.2013	Gärtemperatur (°C): 19		
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)			
Begin: 18,5 % / 19°C	1. Tag: 15,1% / 18°C	2. Tag: 10,5% / 16°C	3. Tag: 8,0% / 16 °C
4. Tag: 7,2% / 16°C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

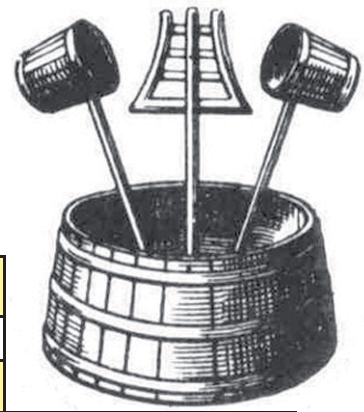
Beginn - Datum: 09.05.2013 Temperatur (°C): 4-5
Lagergefäß: 2 15l-KEG

Verkostung

Verbesserungen

Brauprotokoll

Kölsch



Stammdaten

Datum: 05.05.2013	Uhrzeit: 10:00	Sud-Nr.: 58
-------------------	----------------	-------------

Rezept

Malz (kg):	4,5kg Pilsener Malz 0,5kg Weizen Hell
Hopfen (gr):	13gr Perle (10%), 15gr Hallertauer Mittelfrüh (8%)
Wasser (l):	16 // 5 // 12
Hefe:	12gr S04 (obergärig)

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:50		
Eiweißbrast	55	von: 11:02	bis: 11:12	10 min
Maltoserast	63	von: 11:19	bis: 11:49	30 min
Verzuckerung	72	von: 12:00	bis: 12:30	30 min
Jodprobe	OK	um: 12:30		
Abmaischen	78	um: 12:45		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:47 bis 13:07	20 min
1. Nachguss (l):	12	13:54 bis 14:04	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 14:28	bis: 15:43	75 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 14:33		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:28		
Ausschlagen (l): 26	Stammwürze: 12%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 05.05.2013	Gärtemperatur (°C): 23,3
-------------------------------	--------------------------

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Begin: 12,0 % / 23,3°C	1. Tag: 11,5% / 21°C	2. Tag: 8,3% / 20°C	3. Tag: 5,1% / 18°C
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 08.05.2013	Temperatur (°C): 4-5
----------------------------	----------------------

Lagergefäß: 2 15l-KEG

Verkostung

--

Verbesserungen

--