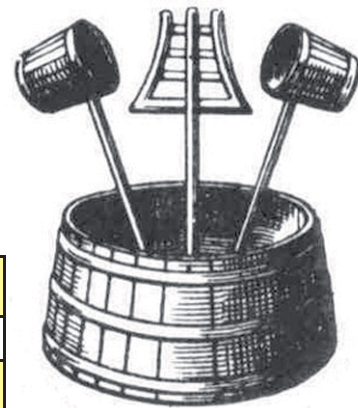


Brauprotokoll



Stammdaten - G

Datum: 15.10.2011 Uhrzeit: 10:00 Sud-Nr.: 17

Rezept

Malz (kg): 4kg Pilsener Malz 0,5kg Cara Hell, 0,5kg Cara Münch
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: 10:30		
Eiweißbrast	50	von: 10:40	bis: 11:00	20 min
Maltoserast	63	von: 11:20	bis: 11:50	30 min
Verzuckerung	72	von: 12:05	bis: 12:35	30 min
Jodprobe		um: 12:35		
Abmaischen	78	um: 12:47		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:55 bis 13:15	20 min
1. Nachguss (l):	12	14:15 bis 14:25	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 15:00	bis: 16:00	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 15:15		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:45		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 12%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 15.10.2011 Gärtemperatur (°C): 18

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Begin: 12 % / 18°C	1. Tag: 11,6% / 17°C	2. Tag: 10,5% / 16°C	3. Tag: 8,0% / 16 °C
4. Tag: 5,2% / 16°C	5. Tag: 4,7% / 16°C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

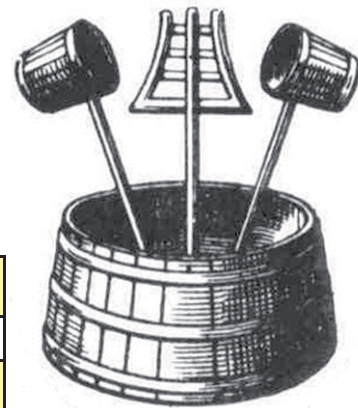
Beginn - Datum: 20.10.2011 Temperatur (°C): 4-5

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

Verbesserungen

Brauprotokoll



Stammdaten - K/S

Datum: 15.10.2011 Uhrzeit: 10:00 Sud-Nr.: 18

Rezept

Malz (kg): 4,5kg Pilsener Malz 0,5kg Cara Hell
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: 10:30		
Eiweißbrast	50	von: 10:46	bis: 11:06	20 min
Maltoserast	63	von: 11:28	bis: 11:58	30 min
Verzuckerung	72	von: 12:22	bis: 12:43	21 min
Jodprobe	OK	um: 12:43		
Abmaischen	78	um: 13:08		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 13:08 bis 13:32	20 min
1. Nachguss (l):	11,5	14:18 bis 14:28	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 15:00	bis: 16:00	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 15:15		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:45		
Ausschlagen (l): 26	Stammwürze: 12,5%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 15.10.2011 Gärtemperatur (°C): 18

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Begin: 12,5 % / 18°C	1. Tag: 11,5% / 16°C	2. Tag: 10,9% / 15°C	3. Tag: 9,5% / 15 °C
4. Tag: 6,6% / 15°C	5. Tag: 4,8% / 15°C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 20.10.2011 Temperatur (°C): 4-5

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

Verbesserungen