

Brauprotokoll



Stammdaten

Datum: 02.04.2011 Uhrzeit: 11:00 Sud-Nr.: 11

Rezept

Malz (kg): 3,5kg Pilsener Malz / 1,5kg Cara Münch
Hopfen (gr): 12gr Bitterhopfen (10% alpha) / 12gr Bitterhopfen (4% alpha)
Wasser (l): 16l
Hefe: 11.5 gr obergärige Hefe S-04

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn:		
Eiweißbrast	50	von: 10:15	bis: 10:35	20 min
Maltoserast	63	von: 10:48	bis: 11:18	30 min
Verzuckerung	72	von: 11:30	bis: 12:00	30 min
Jodprobe		um:		
Abmaischen		um: 12:15		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l): 4

1. Nachguss (l): 6

2. Nachguss (l): 4

3. Nachguss (l):

Würze kochen

Würzekochen	von: 14:55	bis: 15:55	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 15:10		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:40		
Ausschlagen (l):	Stammwürze: 12,8%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 02.04.2011 Gärtemperatur (°C): 15

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

1. Tag: 11,8% / 15 °C	2. Tag: 9,2% / 14 °C	3. Tag: 5,4% / 15 °C	4. Tag: 4,8% / 14 °C
5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C	8. Tag: % / °C

Lagerung:

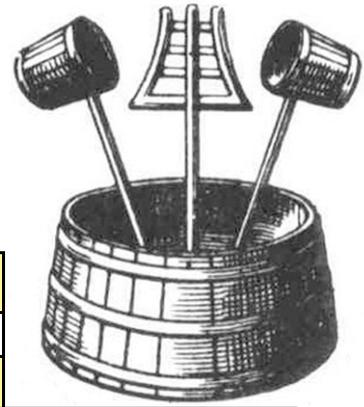
Beginn - Datum: 06.04.2011 Temperatur (°C): 3-5

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

Verbesserungen

Brauprotokoll



Stammdaten

Datum: 02.04.2011	Uhrzeit: 11:00	Sud-Nr.: 12
-------------------	----------------	-------------

Rezept

Malz (kg):	4,5kg Pilsener Malz / 0,5kg Cara Münch
Hopfen (gr):	12gr Bitterhopfen (10% alpha) / 12gr Bitterhopfen (4% alpha)
Wasser (l):	19l
Hefe:	11.5 gr obergärige Hefe S-04

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn:		
Eiweißbrast	50	von: 10:15	bis: 10:35	20 min
Maltoserast	63	von: 10:55	bis: 11:25	30 min
Verzuckerung	72	von: 11:40	bis: 12:15	30 min
Jodprobe		um:		
Abmaischen		um: 12:30		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	4
1. Nachguss (l):	6
2. Nachguss (l):	4
3. Nachguss (l):	

Würze kochen

Würzekochen	von: 14:55	bis: 15:55	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 15:10		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 15:40		
Ausschlagen (l):	Stammwürze: 11,8%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 02.04.2011	Gärtemperatur (°C): 14		
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)			
1. Tag: 11,5 % / 14 °C	2. Tag: 8,8% / 14 °C	3. Tag: 5,2% / 13,5 °C	4. Tag: 4,8% / 14 °C
5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C	8. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 06.04.2011	Temperatur (°C): 3-5
Lagergefäß: 30l-KEG	

Verkostung

--

Verbesserungen

meinsudhaus.de