

# 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:

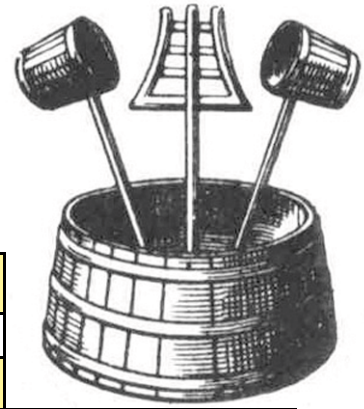
Beginn - Datum: 06.04.2011      Temperatur (°C): 3-5

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