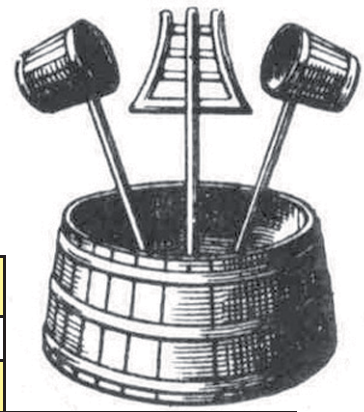


Brauprotokoll

VHS-Königswinter - helles Obergäriges



Stammdaten

Datum: 16.11.2013	Uhrzeit: 10:00	Sud-Nr.:
-------------------	----------------	----------

Rezept

Malz (kg):	24kg Pilsener Malz // 1,0 Weizen hell
Hopfen (gr):	14gr Perle, 14gr Hallertauer Mittelfrüh
Wasser (l):	16 // 5// 12
Hefe:	11,5gr S04 (obergärig)

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:30		
Eiweißbrast	55	von: 10:45	bis: 10:57	12 min
Maltoserast	63	von: 11:10	bis: 11:47	37 min
Verzuckerung	72	von: 11:59	bis: 12:28	29 min
Jodprobe		um: 12:28		
Abmaischen	78	um: 12:37		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:40 bis 13:00	20 min
1. Nachguss (l):	12	13:37 bis 12:48	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 14:49	bis: 15:55	65 min
1. Hopfengabe 14gr Bitterhopfen	um: 15:00		
2. Hopfengabe 14gr Aromahopfen	um: 15:55		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 13,0%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 16.11.2013	Gärtemperatur (°C): 20
-------------------------------	------------------------

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Begin: 13,0 % / 20°C	1. Tag: 11,5% / 19°C	2. Tag: 7,2% / 18°C	3. Tag: 5,2% / 18°C
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 19.11.2013	Temperatur (°C): 4-5
----------------------------	----------------------

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

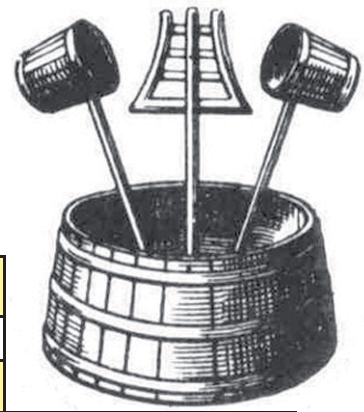
--

Verbesserungen

--

Brauprotokoll

VHS-Königswinter - Bernsteinbier



Stammdaten

Datum: 16.11.2013	Uhrzeit: 10:20	Sud-Nr.:
-------------------	----------------	----------

Rezept

Malz (kg):	3,5kg Pilsener Malz // 1,15kg Cara Hell // 0,25kg Cara Amber // 0,1kg Cara Aroma
Hopfen (gr):	12gr Perle // 12gr Hallertauer Mittelfrüh
Wasser (l):	16 // 5 // 12
Hefe:	11,5gr S04 (obergärig)

Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:50		
Eiweißbrast	55	von: 11:00	bis: 11:10	10 min
Maltoserast	63	von: 11:15	bis: 11:45	30 min
Verzuckerung	72	von: 11:55	bis: 12:25	30 min
Jodprobe	OK	um: 12:30		
Abmaischen	78	um: 12:45		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:47 bis 13:08	20 min
1. Nachguss (l):	12	13:58 bis 14:08	10 min
2. Nachguss (l):			

Würze kochen

Würzekochen	von: 15:10	bis: 16:10	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 15:15		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 16:05		
Ausschlagen (l): 26	Stammwürze: 12,5%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 16.11.2013	Gärtemperatur (°C): 21
-------------------------------	------------------------

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Beginn: 12,5% / 21°C	1. Tag: 10,8% / 19°C	2. Tag: 7,4% / 18°C	3. Tag: 5,0% / 17°C
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 19.11.2013	Temperatur (°C): 4-5
----------------------------	----------------------

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

--

Verbesserungen

--