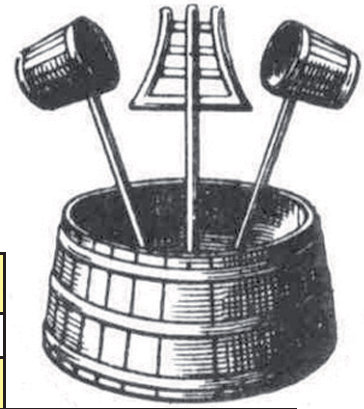


# Brauprotokoll

## VHS-Neuwied - helles Weizen



### Stammdaten

Datum: 26.10.2013	Uhrzeit: 9:00	Sud-Nr.:
-------------------	---------------	----------

### Rezept

Malz (kg):	2,5kg Weizen Hell // 2kg Pilsener Malz // 0,5kg CaraAmber
Hopfen (gr):	12gr Perle, 12gr Hallertauer Mittelfrüh
Wasser (l):	16 // 6 // 12
Hefe:	11,5gr WB06 (obergärig)

### Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 9:30		
Eiweißbrast	55	von: 9:43	bis: 9:53	10 min
Maltoserast	63	von: 10:03	bis: 10:33	30 min
Verzuckerung	72	von: 10:36	bis: 11:09	33 min
Jodprobe		um: 11:10		
Abmaischen	78	um: 11:16		

### Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 11:20 bis 11:40	20 min
1. Nachguss (l):	12	12:37 bis 12:50	10 min
2. Nachguss (l):			

### Würze kochen

Würzekochen	von: 13:40	bis: 14:40	60 min
1. Hopfengabe 12gr Bitterhopfen	um: 13:45		
2. Hopfengabe 12gr Aromahopfen	um: 14:35		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 12,5%		

### Gärung:

Gärbeginn - Datum: 26.10.2013	Gärtemperatur (°C): 20
-------------------------------	------------------------

### Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Beginn: 12,5 % / 20°C	1. Tag: 11,9% / 17°C	2. Tag: 7,4% / 16°C	3. Tag: 6,0% / 16°C
4. Tag: 5,3% / 16°C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

### Lagerung:

Beginn - Datum: 30.10.2013	Temperatur (°C): 4-5
----------------------------	----------------------

Lagergefäß: 30l-KEG

### Verkostung

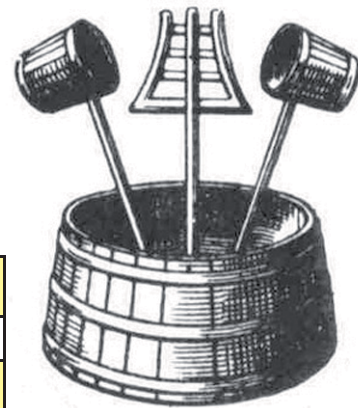
--

### Verbesserungen

--

# Brauprotokoll

## VHS-Neuwied - hopfenbetontes Bernsteinbier



### Stammdaten

Datum: 26.10.2013      Uhrzeit: 9:00      Sud-Nr.:

### Rezept

Malz (kg): 3,5kg Pilsener Malz // 1,25kg Cara Hell // 0,12kg Cara Amber // 0,13kg Cara Aroma  
Hopfen (gr): 14gr Perle // 7gr Hallertauer mittelfrüh + 7gr Cascade  
Wasser (l): 16 // 5 // 12  
Hefe: 11gr Nottingham

### Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 9:40		
Eiweißbrast	55	von: 9:50	bis: 10:00	10 min
Maltoserast	63	von: 10:07	bis: 10:37	30 min
Verzuckerung	72	von: 10:38	bis: 11:08	30 min
Jodprobe	OK	um: 11:11		
Abmaischen	78	um: 11:26		

### Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 11:27 bis 11:47	20 min
1. Nachguss (l):	12	12:40 bis 12:50	10 min
2. Nachguss (l):			

### Würze kochen

Würzekochen	von: 14:00	bis: 15:00	60 min
1. Hopfengabe 14gr Bitterhopfen	um: 14:05		
2. Hopfengabe 14gr Aromahopfen	um: 14:55		
Ausschlagen (l): 27	Stammwürze: 12,5%		

### Gärung:

Gärbeginn - Datum: 26.10.2013	Gärtemperatur (°C): 20		
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)			
Beginn: 12,5% / 20°C	1. Tag: 11,1% / 18°C	2. Tag: 7,0% / 17°C	3. Tag: 4,6% / 16°C
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

### Lagerung:

Beginn - Datum: 29.10.2013      Temperatur (°C): 4-5  
Lagergefäß: 30l-KEG

### Verkostung

### Verbesserungen