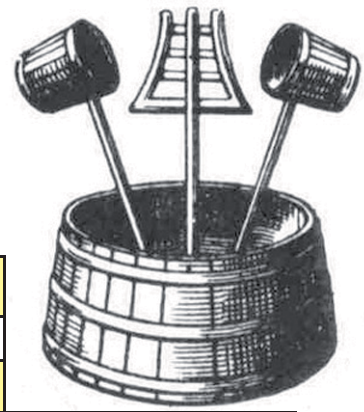


Brauprotokoll

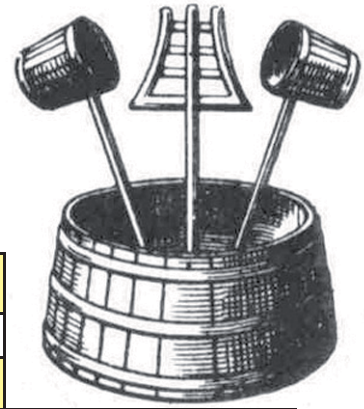
VHS-Wiehl - helles Obergäriges



Stammdaten				
Datum: 30.11.2013	Uhrzeit: 10:15	Sud-Nr.:		
Rezept				
Malz (kg):	4,5kg Pilsener Malz // 0,5 Weizen hell			
Hopfen (gr):	13gr Perle, 13gr Hallertauer Mittelfrüh			
Wasser (l):	16 // 5// 12			
Hefe:	11,5gr S33 (obergärig)			
Maischen				
Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 10:40		
Eiweißbrast	55	von: 10:52	bis: 11:02	10 min
Maltoserast	63	von: 11:07	bis: 11:37	30 min
Verzuckerung	72	von: 11:51	bis: 12:21	30 min
Jodprobe		um: 12:22		
Abmaischen	78	um: 12:32		
Abläutern				
Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 12:34 bis 12:54	20 min	
1. Nachguss (l):	12	13:35 bis 13:45	10 min	
2. Nachguss (l):				
Würze kochen				
Würzekochen		von: 14:40	bis: 15:40	60 min
1. Hopfengabe 13gr Bitterhopfen		um: 14:45		
2. Hopfengabe 13gr Aromahopfen		um: 15:35		
Ausschlagen (l): 27		Stammwürze: 12,5%		
Gärung:				
Gärbeginn - Datum: 30.11.2013	Gärtemperatur (°C): 21			
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)				
Beginn: 12,5 % / 21°C	1. Tag: 11,8% / 18°C	2. Tag: 7,5% / 17°C	3. Tag: 4,9% / 17°C	
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C	
Lagerung:				
Beginn - Datum: 03.12.2013	Temperatur (°C): 4-5			
Lagergefäß: 30l-KEG				
Verkostung				
Verbesserungen				

Brauprotokoll

VHS-Wiehl - dunkler Bock



Stammdaten

Datum: 30.11.2013	Uhrzeit: 10:15	Sud-Nr.:
-------------------	----------------	----------

Rezept

Malz (kg):	6,5kg Pilsener Malz // 0,7kg Cara Amber // 0,3kg Cara Aroma
Hopfen (gr):	14gr Perle // 14gr Hallertauer Mittelfrüh
Wasser (l):	18 // 5 // 9
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: 11:20	bis: 11:50	30 min
Verzuckerung	72	von: 12:00	bis: 12:45	45 min
Jodprobe	OK	um: 12:45		
Abmaischen	78	um: 12:55		

Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 13:00 bis 13:20	20 min
1. Nachguss (l):	9	14:15 bis 14:25	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): 24	Stammwürze: 20,0%		

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 30.11.2013	Gärtemperatur (°C): 20
-------------------------------	------------------------

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

Beginn: 20,0% / 20°C	1. Tag: 18,2% / 18°C	2. Tag: 14,5% / 17°C	3. Tag: 9,0% / 17°C
4. Tag: 7,9 % / 17°C	5. Tag: 7,5 % / 17°C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C

Lagerung:

Beginn - Datum: 05.12.2013	Temperatur (°C): 4-5
----------------------------	----------------------

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

--

Verbesserungen

--