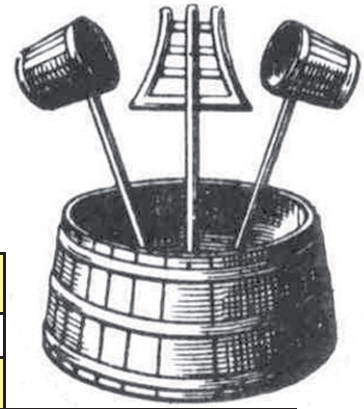


Brauprotokoll



Stammdaten

Datum: 09.03.2013 Uhrzeit: 10:00 Sud-Nr.: 51

Rezept

Malz (kg): 4kg Pilsener Malz 1,0kg CaraAmber
Hopfen (gr): 60gr Naturhopfen // 30 gr Narturhopfen - Spalter Select ca. 6,6% Alpha
Wasser (l): 16 // 6 // 12
Hefe: 11,5gr S04 (obergärig)

Maischen

| Prozessphase | Temperatur (°C) | Dauer | | |
|--------------|-----------------|---------------|------------|--------|
| Einmaischen | 45 | Beginn: 10:40 | | |
| Eiweißbrast | 55 | von: 10:55 | bis: 11:05 | 10 min |
| Maltoserast | 63 | von: 11:20 | bis: 11:50 | 30 min |
| Verzuckerung | 72 | von: 12:00 | bis: 12:30 | 30 min |
| Jodprobe | | um: 12:30 | | |
| Abmaischen | 78 | um: 12:42 | | |

Abläutern

| | | | |
|-----------------------------|----|--------------------------------|--------|
| Vorgelegte Wassermenge (l): | 6 | Läuterruhe von 12:50 bis 13:10 | 20 min |
| 1. Nachguss (l): | 12 | 13:48 bis 13:58 | 10 min |
| 2. Nachguss (l): | | | |

Würze kochen

| | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------|--------|
| Würzekochen | von: 14:25 | bis: 15:40 | 75 min |
| 1. Hopfengabe 60gr Naturhopfen | um: 14:40 | | |
| 2. Hopfengabe 30gr Naturhopfen | um: 15:35 | | |
| Ausschlagen (l): 28 | Stammwürze: 12,7% | | |

Gärung:

Gärbeginn - Datum: 09.03.2013 Gärtemperatur (°C): 20

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

| | | | |
|----------------------|----------------------|---------------------|----------------------|
| Begin: 12,7 % / 18°C | 1. Tag: 11,4% / 18°C | 2. Tag: 9,1% / 17°C | 3. Tag: 5,7% / 17 °C |
| 4. Tag: % / °C | 5. Tag: % / °C | 6. Tag: % / °C | 7. Tag: % / °C |

Lagerung:

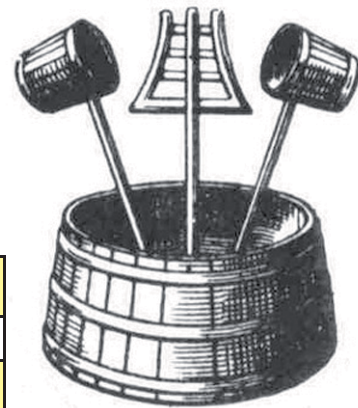
Beginn - Datum: 12.03.2013 Temperatur (°C): 4-5

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

Verbesserungen

Brauprotokoll



Stammdaten

| | | |
|-------------------|----------------|-------------|
| Datum: 09.03.2013 | Uhrzeit: 10:00 | Sud-Nr.: 52 |
|-------------------|----------------|-------------|

Rezept

| | |
|--------------|--|
| Malz (kg): | 2,5kg WeizenMalz, 2,0kg Pilsener Malz, 0,5kg Cara Hell |
| Hopfen (gr): | 50gr Naturhopfen // 25 gr Narturhopfen - Spalter Select ca. 6,6% Alpha |
| Wasser (l): | 16 // 5 // 12 |
| Hefe: | 11,5gr WB06 (obergärig) |

Maischen

| Prozessphase | Temperatur (°C) | Dauer | | |
|--------------|-----------------|---------------|------------|--------|
| Einmaischen | 45 | Beginn: 10:30 | | |
| Eiweißbrast | 55 | von: 10:50 | bis: 11:00 | 10 min |
| Maltoserast | 63 | von: 11:10 | bis: 11:40 | 30 min |
| Verzuckerung | 72 | von: 11:55 | bis: 12:25 | 30 min |
| Jodprobe | OK | um: 12:25 | | |
| Abmaischen | 78 | um: 12:40 | | |

Abläutern

| | | | |
|-----------------------------|----|--------------------------------|--------|
| Vorgelegte Wassermenge (l): | 5 | Läuterruhe von 12:40 bis 13:00 | 20 min |
| 1. Nachguss (l): | 12 | 13:25 bis 13:35 | 10 min |
| 2. Nachguss (l): | | | |

Würze kochen

| | | | |
|--------------------------------|-------------------|------------|--------|
| Würzekochen | von: 14:20 | bis: 15:35 | 75 min |
| 1. Hopfengabe 50gr Naturhopfen | um: 14:35 | | |
| 2. Hopfengabe 25gr Naturhopfen | um: 15:30 | | |
| Ausschlagen (l): 26 | Stammwürze: 12,7% | | |

Gärung:

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Gärbeginn - Datum: 09.03.2013 | Gärtemperatur (°C): 20 |
|-------------------------------|------------------------|

Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)

| | | | |
|-----------------------|----------------------|---------------------|---------------------|
| Beginn: 12,7 % / 20°C | 1. Tag: 11,2% / 18°C | 2. Tag: 8,2% / 17°C | 3. Tag: 5,9% / 17°C |
| 4. Tag: 5,2% / 17°C | 5. Tag: % / °C | 6. Tag: % / °C | 7. Tag: % / °C |

Lagerung:

| | |
|----------------------------|----------------------|
| Beginn - Datum: 13.03.2013 | Temperatur (°C): 4-5 |
|----------------------------|----------------------|

Lagergefäß: 30l-KEG

Verkostung

| |
|--|
| |
|--|

Verbesserungen

| |
|--|
| |
|--|