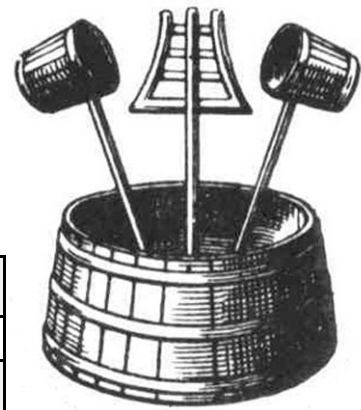


Brauprotokoll



Stammdaten				
Datum:	Uhrzeit:	Sud-Nr.:		
Rezept				
Malz (kg):				
Hopfen (gr):				
Wasser (l):				
Hefe:				
Maischen				
Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	~ 45	Beginn:		
Eiweißbrast	55	von:	bis:	min
Maltoserast	63	von:	bis:	min
Verzuckerung	72	von:	bis:	min
Jodprobe		um:		
Abmaischen	78	um:		
Abläutern				
Vorgelegte Wassermenge (l):		Läuterruhe (20 min) von		bis
Nachguss (l):		Läuterruhe (10 min) von		bis
Würze kochen				
Würzekochen		von:	bis:	min
1. Hopfengabe	gr Bitterhopfen	um:		
2. Hopfengabe	gr Aromahopfen	um:		
Ausschlagen (l):		Stammwürze: %		
Gärung:				
Gärbeginn - Datum:		Gärtemperatur (°C):		
Gärverlauf (Stammwürze / Temperatur)				
Begin: % / °C	1. Tag: % / °C	2. Tag: % / °C	3. Tag: % / °C	
4. Tag: % / °C	5. Tag: % / °C	6. Tag: % / °C	7. Tag: % / °C	
Lagerung:				
Beginn - Datum:		Temperatur (°C):		
Lagergefäß:				
Verkostung				
Verbesserungen				