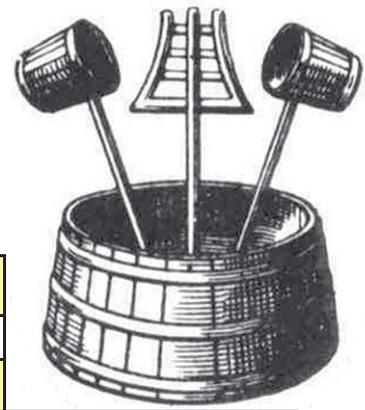


# Brauprotokoll

Tag des dt. Biers



## Stammdaten

Datum: 23.04.2014    Uhrzeit: 08:30    Sud-Nr.:

## Rezept

Malz (kg): 7,65kg Pilsener Malz // 900 g Weizen Hell // 450 g Cara Aroma  
Hopfen (gr): 28gr Perle, 30gr Hallertauer Mittelfrüh // 60gr Saphir (zur Lagerung - Hopfenstopfen)  
Wasser (l): 25 // 5 (vorgelegt) // 15 // 11  
Hefe: 17,5 g S04 (1 1/2 Tütchen)

## Maischen

Prozessphase	Temperatur (°C)	Dauer		
Einmaischen	45	Beginn: 9:00		
Eiweißbrast		von:	bis:	min
Maltoserast	66	von: 9:21	bis: 11:00	99 min
Verzuckerung	72	von:	bis:	min
Jodprobe		um: 11:00		
Abmaischen	78	um: 11:10		

## Abläutern

Vorgelegte Wassermenge (l):	5	Läuterruhe von 11:15 bis 11:35	20 min
1. Nachguss (l):	15	12:17 bis 12:27	10 min
2. Nachguss (l):	11	12:55 bis 13:05	10 min

## Würze kochen

Würzekochen	von: 13:30	bis: 14:40	70 min
1. Hopfengabe 28gr Bitterhopfen	um: 13:31		
2. Hopfengabe 30gr Aromahopfen	um: 14:37		
Ausschlagen (l): 45	Stammwürze: 12,6%		

## Gärung:

Gärbeginn - Datum: 19.10.2013    Gärtemperatur (°C): 20

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: + 60g Saphir / Hopfenstopfen

Beginn - Datum:    Temperatur (°C):

Lagergefäß: 30 l KEG

## Verkostung

## Verbesserungen