

Brauprotokoll

Sud-Nr.: _____

Datum: _____

Biersorte: _____

<u>Malzsorten</u>		
Sorte1:		Kg
Sorte2:		Kg
Sorte3:		Kg
Sorte 4:		Kg
Hauptguss:		L
Nachguss:		L
Hopfensorte(n)		g
Bitterstoffgehalt d. Hopfens		%
Hefe (Name, ober- /untergärig, trocken/flüssig)		

Arbeitsschritt			Uhrzeit	
			von	bis
Einmaischen	35°C	°C		
Eiweißrast	47-53°C	°C		
Maltoserast/ Vorverzuckerung	60-65°C	°C		
Jodprobe				
Erste Verzuckerungsrast	72°C	°C		
Zweite Verzuckerungsrast/ Läuterruhe	76-78°C	°C		
Läutern				
Anschwänzen	76-78°C	°C		
Stammwürze ermitteln Bei 20 °C				
Würzekochen (Start)				-
Erste Hopfengabe		g		
Zweite Hopfengabe		g		
Würzekochen (Ende)			-	
Whirlpool				
Abschlauchen und Speise ziehen				
Stammwürze ermitteln Bei 20°C				
Abkühlen				
Gärung				

Ergebnis

Abgefüllte Menge: _____

Notizen: