

## Brauprotokoll

Prozess	Tätigkeit SUD-Nr.:	Protokoll vom:
<b>Maischen (Infusionsverfahren)</b>	Wasser (Hauptguss) auf Einmischtemperatur erwärmen, geschrotetes Malz (Schüttung) zugeben, langsam erhitzen, ständig rühren	Beginn: _____ Uhr Hauptguss: _____ L Einmischtemp.: _____ °C Schüttung: _____ _____ um _____ Uhr
<b>Erwärmen</b>	auf 62 bis 66°C, ständig rühren	64°C um _____ Uhr
<b>Maltoserast (Vorverzuckerung)</b>	ca. 30 min. (evtl. auch länger) zur Maltosebildung	Dauer der Rast: _____ min.
<b>1. Iodprobe</b>	2-3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Iod (Keine Lila- oder Schwarzfärbung)	Zeit: _____ Uhr iodnormal ja/nein
<b>Erwärmen</b>	auf 70 bis 74°C, ständig rühren	72°C um _____ Uhr
<b>Endverzuckerungsrast</b>	ca. 30 min. zur Dextrinbildung	Dauer der Rast: _____ min.
<b>2. Iodprobe</b>	Wie oben, inzwischen den Nachguss vorbereiten (erhitzen)	Zeit: _____ Uhr iodnormal ja/nein
<b>Erwärmen</b>	auf 78°C, nicht höher, ständig rühren	78°C um _____ Uhr
<b>Maischerast</b>	ca. 30 min.	Dauer der Rast: _____ min.
<b>Läutern</b>	flüssige und feste Bestandteile (Vorderwürze und Treber) trennen	Beginn: _____ Uhr
<b>Anschwänzen</b>	Restzucker mit 78°C heißem Wasser (Nachguss) ausspülen, bei Bedarf mit Spindel Extraktgehalt messen	Beginn: _____ Uhr Nachguss: _____ L Pfanne voll um _____ Uhr Extraktgehalt: _____ %
<b>Kochen</b>	Würze zum Kochen bringen (Schaum abschöpfen) und ca. 90 min. kochen, $\frac{2}{3}$ des Hopfens gleich, $\frac{1}{3}$ ca. 10 min. vor Ende zugeben	Beginn: _____ Uhr Hopfenart A/B <sup>1</sup> bzw. D/P <sup>2</sup> _____ g Herkunft: _____ 1. Hopfenzugabe um _____ Uhr 2. Hopfenzugabe um _____ Uhr Ende um _____ Uhr
<b>Ausschlagen</b>	Würze vor dem Filtern ca. 10 min. stehen lassen, ggf. 10% Speise abzweigen	Beginn: _____ Uhr Ende um _____ Uhr
<b>Kühlen</b>	schnell, bis 20°C oder weniger, viel rühren Eimer öfter umfüllen, Heißstrubabscheidung noch einmal filtern	Beginn: _____ Uhr Ende um _____ Uhr STW <sup>4</sup> um _____ Uhr
<b>Anstellen</b>	ca. 1% Hefe (bezogen auf die Würzmenge), gut durchlüften	Hefeart: O/U <sup>3</sup> _____ Hefezugabe um _____ Uhr

Restextrakt am \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ Uhr \_\_\_\_\_ %

**Biersorte:** \_\_\_\_\_

**Gärraumtemperatur:** \_\_\_\_\_

**Ankommen (feiner Schaum):** \_\_\_\_\_

**Kräusenbildung (Schaumberge):** \_\_\_\_\_

**Deckenbildung (zerfallende Kräusen):** \_\_\_\_\_

**Abgefüllt (Datum/Menge):** \_\_\_\_\_

**Ergebnis:** \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Aroma/Bitterhopfen <sup>2</sup> Dolden/Pallets <sup>3</sup> ober-/untergärig <sup>4</sup> Stammwürze