

Sammelbräu (sonst nicht)

**Brauprotokoll**

Prozess	Gastgeber: Tätigkeit SUD-Nr.: Braumeister Schwedes 6	Protokoll vom: 24.07.04
Maischen (Infusionsverfahren)	Wasser (Hauptguss) auf Einmischtemperatur erwärmen, geschrotetes Malz (Schüttung) zugeben, langsam erhitzen, ständig rühren	Beginn: 12:00 Uhr Hauptguss: 39 L Einmischtemp.: 47.5 °C Schüttung: 5.15 Würzel/Fermente um 12:25 Uhr
Erwärmen	auf 62 bis 66°C, ständig rühren	64°C um 12:45 Uhr
Maltoserast (Vorverzuckerung)	ca. 30 min. (evtl. auch länger) zur Maltosebildung	Dauer der Rast: 30 min.
1. Iodprobe	2-3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Iod (Keine Lila- oder Schwarzfärbung)	Zeit: 13:18 Uhr iodnormal ja/nein
Erwärmen	auf 70 bis 74°C, ständig rühren	72°C um 13:30 Uhr
Endverzuckerungsrast	ca. 30 min. zur Dextrinbildung	Dauer der Rast: 30 min.
2. Iodprobe	Wie oben, inzwischen den Nachguss vorbereiten (erhitzen)	Zeit: 14:00 Uhr iodnormal ja/nein
Erwärmen	auf 78°C, nicht höher, ständig rühren	78°C um 14:27 Uhr
Maischerast	ca. 30 min.	Dauer der Rast: min. 20 min.
Läutern	flüssige und feste Bestandteile (Vorderwürze und Treber) trennen	Beginn: 14:30 Uhr
Anschwänzen	Restzucker mit 78°C heißem Wasser (Nachguss) ausspülen, bei Bedarf mit Spindel Extraktgehalt messen	Beginn: 15:00 Uhr Nachguss: 37 L Pfanne voll um 16:30 Uhr (ges. 92%) Extraktgehalt: %
Kochen	Würze zum Kochen bringen (Schaum abschöpfen) und ca. 90 min. kochen, 2/3 des Hopfens gleich, 1/3 ca. 10 min. vor Ende zugeben	Beginn: 17:45 Uhr Hopfenart A/B <sup>1</sup> bzw. D/P <sup>2</sup> A.P.g 105g Herkunft: Hevrbucker 2.5% 1. Hopfenzugabe um 18:55 Uhr 2. Hopfenzugabe um 19:30 Uhr Ende um 19:15 Uhr
Ausschlagen	Würze vor dem Filtern ca. 10 min. stehen lassen, ggf. 10% Speise abzweigen	Beginn: 19:15 Uhr Ende um 19:30 Uhr
Kühlen	schnell, bis 20°C oder weniger, viel rühren Eimer öfter umfüllen, Heißtrubabscheidung noch einmal filtern	Beginn: 19:30 Uhr Ende um 21:00 Uhr STW <sup>4</sup> um 12% 21 <sup>12</sup> Uhr
Anstellen	ca. 1% Hefe (bezogen auf die Würzmenge), gut durchlüften	Hefeart: O/U <sup>3</sup> 0 Hefezugabe um 21:15 Uhr

Restextrakt am 28.07.04 um \_\_\_\_\_ Uhr 45 %

Biersorte: Hopfenweizen  
 Gärraumtemperatur: Mauco's Keller  
 Ankommen (feiner Schaum): 25.07.04, 12:00 Uhr  
 Kräusenbildung (Schaumberge): \_\_\_\_\_  
 Deckenbildung (zerfallende Kräusen): \_\_\_\_\_  
 Abgefüllt (Datum/Menge): 28.07.04  
 Ergebnis: 46,5 L

v. d. d. Fitosark a. Trüb  
 \*\* Vorderwürzkräftig  
 Vorderwürze hat 17% Stammwürze  
 Stammwürze nach Hopfenkoden: 12%

weiterer Zusatz  
 nächste Mal: Banbucke, Spangant, Papst Löffel

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

Brauzeugen:

BM Heiss	BM Hees	BM Harde	BM Stammwürze	BM Schwedes
				0.5L
6.5	4.6	6.4	4.9	0.3L