

Brauprotokoll

Prozess	Tätigkeit SUD-Nr.: 8	Protokoll vom: 25.11.06
Maischen (Infusionsverfahren)	Wasser (Hauptguss) auf Einmischtemperatur erwärmen, geschrotetes Malz (Schüttung) zugeben, langsam erhitzen, ständig rühren	Beginn: 11:20 Uhr Hauptguss: 37,5 L Einmischtemp.: 47°C + 50°C Schüttung: 7.5 kg Pilsner Malz 2.0 kg Wiener Malz 0.5 kg Münchner Malz um 12:15 Uhr
Erwärmen	auf 62 bis 66°C, ständig rühren	64°C um 12:40 Uhr
Maltoserast (Vorverzuckerung)	ca. 30 min. (evtl. auch länger) zur Maltosebildung	Dauer der Rast: 30 min. 35
1. Iodprobe	2-3 Tropfen Maische, 1 Tropfen Iod (Keine Lila- oder Schwarzfärbung)	Zeit: 13:15 Uhr iodnormal <input checked="" type="checkbox"/> nein ganz leicht V. färbung.
Erwärmen	auf 70 bis 74°C, ständig rühren	72°C um 13:40 Uhr
Endverzuckerungsrast	ca. 30 min. zur Dextrinbildung	Dauer der Rast: 30 min. abw. Jod- lösung sehr wenig (+NaCl)
2. Iodprobe	Wie oben, inzwischen den Nachguss vorbereiten (erhitzen)	Zeit: 14:10 Uhr iodnormal <input checked="" type="checkbox"/> nein perfekt
Erwärmen	auf 78°C, nicht höher, ständig rühren	78°C um 14:20 Uhr
Maischerast	ca. 30 min.	Dauer der Rast: / min.
Läutern	flüssige und feste Bestandteile (Vorderwürze und Treber) trennen	Beginn: 14:30 Uhr
Hefe anstellen	0,5 L Vorderwürze mit 0,5 L Wasser verdünnen aufkochen, auf Hefe-Temp. kühlen	Hefeart: O/U ³ Oberjärg Wyeast # WLP029 Typ: WLP029 um / Uhr 2 Ampullen
Anschwänzen	Restzucker mit 78°C heißem Wasser (Nachguss) ausspülen, bei Bedarf mit Spindel Extraktgehalt messen	Beginn: 14:55 Uhr Nachguss: 42,5 L Pfanne voll um 15:45 Uhr Extraktgehalt: 12 %
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 100%: 17:30 Uhr (!)	Beginn: 15:10 Uhr Hopfenart: A/B ¹ bzw. D/P ³ 45 g Herkunft: Halbtain Pale 8% 1. Hopfenzugabe um 14:58 Uhr 2. Hopfenzugabe um 17:45 Uhr Ende um 18:00 Uhr Vorderwürze- hopfen?
Ausschlagen	Würze vor dem Filtern ca. 10 min. stehen lassen, ggf. 10% Speise abzweigen	Beginn: 18:00 Uhr Ende um 19:00 Uhr
Kühlen	schnell, bis 20°C oder weniger, viel rühren Eimer öfter umfüllen, Heißtrubabscheidung noch einmal filtern	Beginn: 19:00 Uhr Ende um 19:10 Uhr STW ⁴ um 11:50 Uhr ?
Anstellen	ca. 1% Hefe (bezogen auf die Würzmenge), gut durchlüften	Hefeart: O/U ³ Oberjärg Hefezugabe um 19:30 Uhr

Restextrakt am 29.11.06 um 20:00 Uhr 4,0 % + 5L Speise (unvergoren)

Biersorte: Atedübbel
 Gärraumtemperatur: 17°C
 Ankommen (feiner Schaum): 26.11.06
 Kräusenbildung (Schaumberge): 28.11.06
 Deckenbildung (zerfallende Kräusen): 29.11.06
 Abgefüllt (Datum/Menge): 29.11.06, 45L
 Ergebnis: 29.11.06. sehr mild, nächste mal stärker hopfen?

Tina
 HHH

¹ Aroma/Bitterhopfen ² Dolden/Pallets ³ ober-/untergärrig ⁴ Stammwürze

Haini Stammwürze Holte Ute Schwappes Uelger Knus
 HHH HHH HHH HHH HHH HHH HHH