

Der Saar Bierfreund

BRAUPROTOKOLL

Brauverfahren: **Einmische Verfahren**
 Brautag: **04. März 2006**
 Biertyp / Farbe: **Pilsner/ hell**
 Brauer: **Saarbierfreunde, Alfred, Dieter, Thomas, Karl**
 Hefeart: Obergärig **X Untergärig**
 Biermenge geplant: **60** Liter

1) Vorbereitung: **Eiweißrast wurde ausgelassen, deshalb Einmischen bei 60 °C**

X Pilsner Malz 12 kg Weizenmalz Hell _____ kg
 Münchner Malz _____ kg Weizenmalz Dunkel _____ kg **Summe:**
 Wiener Malz _____ kg Spezial (_____) _____ kg **12 kg**

2) Maischen: **Malzspender, Ponter Hausbrauerei Jürgen Uder**

<u>Rezept:</u>	<u>Vorgang:</u>	<u>Protokoll:</u>
Einmischen bei 60 °C in 40 Liter Wasser	Wasser aufheizen OK Malz hinzugeben OK	Temperatur erreicht um: 08.00Uhr
Maltoserast: bei 64 °C , Dauer 15 min	Aufheizen von 60 °C auf 64 °C Temperatur halten OK	Dauer von 08.00 bis 08.15 Uhr Rastdauer von 08.15 bis 08.30 Uhr
Verzuckerung bei 70 °C , Dauer 10 min bei 73 °C , Dauer 15 min bei 75 °C , Dauer 10 min	Aufheizen von 64 °C auf 70 °C Temperatur halten Aufheizen von 70 °C auf 73 °C Temperatur halten Aufheizen von 73 °C auf 75 °C	Dauer von 08.30 bis 08.35 Uhr Rastdauer von 08.35 bis 08.45 Uhr Dauer von 08.45 bis 08.50 Uhr Rastdauer von 08.50 bis 09.05 Uhr Dauer von 09.05 bis 09.08 Uhr Rastdauer von 09.08 bis 09.18 Uhr
Läutertemperatur ist 78 °C	Aufheizen von 75 °C auf 78 °C	Dauer von 09.18 bis 09.20 Uhr

3) Läutern:

<u>Rezept:</u>	<u>Vorgang:</u>	<u>Protokoll:</u>
Abmaischen bei 78 °C	Aufmaischen Maischerast (10 min)	Fertig um 10.45 Uhr Rastdauer von 10.45 bis 10.55 Uhr
	Vorderwürze klar	Fertig um 11.35 Uhr Vorderwürze 29,5 Ltr.
Nahgüsse	Nachguß 1: 15 Liter bei 78 °C Nachguß 2: 20 Liter bei 78 °C Nachguß 3: 30 Liter bei 78 °C	11.35 Uhr 11.50 Uhr 12.20 Uhr
Pfanne Voll bei 10,8%		Pfanne voll um 12.55 Uhr

Der Saar Bierfreund

4) Hopfenkochen:

<u>Rezept:</u>	<u>Vorgang:</u>	<u>Protokoll:</u>
Kochdauer 75 min	Aufheizen von 78 °C auf ca. 100 °C	Dauer von 13.00 bis 14.15 Uhr
Hopfen Hopfenmenge 145 g Hopfensorte: Tettnanger- Aroma	Hopfengabe 1: 100 g nach 0 min Kochzeit Hopfengabe 2: 45 g nach 30 min Kochzeit	13.00 Uhr 13.45 Uhr
Ende Kochen	72 Liter	Fertig um 14.15 Uhr
Stammwürze	Stammwürze messen	Stammwürze 10.9 %

5) Würze kühlen / filtern: Whirlpoleffekt: **14.30 – 14.35** Uhr, Whirlpolrast: **14.35 – 14.10** Uhr

<u>Rezept:</u>	<u>Vorgang:</u>	<u>Protokoll:</u>
Würze kühlen	Abkühlung von 80 °C auf ca. 12 °C	Fertig um 16.10 Uhr
Würze abfüllen		66 Liter insgesamt

6) Gärung

<u>Rezept:</u>	<u>Vorgang:</u>	<u>Protokoll</u>
Anstelltemperatur bei 12 °C	Temperatur Messen Spindeln	Tatsächliche Temperatur 12 °C Stammwürze 10.9 %
Hefe anstellen ca. 1 Liter Hefe	Am 04.03.06 um 16.15 Uhr	Hefeart: <input checked="" type="checkbox"/> untergärig <input type="checkbox"/> obergärig Hefe ist: <input checked="" type="checkbox"/> dickflüssig <input type="checkbox"/> dünnflüssig Hefespender: Großwaldbrauerei Eiweiler
Gärung 1. Check	Am 07.03.06 um 10.00 Uhr	Spinndelung: 3.2 %, Temperatur: 12 °C Gärung noch aktiv? <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Geschlossene Schaumdecke? <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Schaum abgeschöpft? <input checked="" type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Gärung 2. Check	Am _____ um _____ Uhr	Spinndelung: _____ %, Temperatur: _____ °C Gärung noch aktiv? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Geschlossene Schaumdecke? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Schaum abgeschöpft? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

7) Abfüllen:

<u>Rezept:</u>	<u>Vorgang:</u>	<u>Protokoll:</u>
Abfüllen	am 27.03.06 um 11.00 Uhr Würze zugeben	Spinndelung: _____ %, Temperatur: _____ °C _____ Liter
Fässer	10 Liter: 1 Stück -- 30 Liter 2 Stück	
Gesamtmenge	66 Liter	