

Brauprotokoll vom, Sud Nr. .., Sorte

| Nr. | Prozess | Tätigkeiten | Beginn | Ende | Menge | Sorte, Bemerkung |
|-----|--------------------------|----------------------------------------|--------|------|-------|---------------------------------|
| 1 | Hauptguss | Wasser auf ..°C erwärmen | | | .. l | z. B. Herkunft, Härtegrad |
| 2 | Einmaischen | Malz (Schüttung) zugeben | | | .. kg | z. B. Sorte, Bezugsquelle |
| 3 | Eiweißrast | Temperatur .. Minuten auf .. °C halten | | | | |
| 4 | Maltoserast | Temperatur .. Minuten auf .. °C halten | | | | |
| 5 | Hefe rausstellen | Auf Gärtemperatur bringen | | | | |
| 6 | Nachguss vorbereiten | Auf .. °C erwärmen | | | .. l | wie Nr. 1 |
| 7 | 1. Verzuckerungsrast | Temperatur .. Minuten auf ..° C halten | | | | |
| 8 | Jodprobe | 2 Tropfen Jod auf 1 Teelöffel Maische | | | | Keine Lila-/Schwarzfärbung |
| 9 | 2. Verzuckerungsrast | Temperatur .. Minuten auf ..° C halten | | | | |
| 10 | Läutern | Vorderwürze und Treber trennen | | | | z. B. Angabe zur Methode |
| 11 | Gehalt Vorderwürze? | Vorderwürze spindeln | | | | Gehalt: .. % |
| 12 | Anschwänzen | Nachguss langsam über Treber geben | | | | |
| 13 | Gehalt Würze? | Würze spindeln | | | | Gehalt: .. % |
| 14 | Kochen | Würze .. Minuten sprudelnd kochen | | | | |
| 15 | Hopfen zugeben | ggfls. in Teilportionen | | | .. g | z. B. Sorte, .. Bezugsquelle |
| 16 | Kühlung vorbereiten | Eis holen, Kühler desinfizieren | | | | |
| 17 | Ausschlagen | Hopfen und Eiweißbruch ausfiltern | | | | |
| 18 | Gehalt Stammwürze | Würze spindeln | | | | Gehalt: .. % |
| 19 | Speise abfüllen | Für Nachgärung | | | | .. % der Würze |
| 20 | Kühlen | Würze auf .. °C runterkühlen | | | | |
| 21 | Speise kaltstellen | Für Nachgärung | | | | |
| 22 | Anstellen | Hefe zugeben | | | .. l | z. B. Sorte, .. Bezugsquelle |
| 23 | In Gärraum bringen | | | | | Gärtemperatur .. °C |
| 24 | Ankommen | Feiner Schaum bildet sich | | | | |
| 25 | Kräusenbildung | Schaumberge bilden sich | | | | |
| 26 | Deckenbildung | Schaumberge fallen in sich zusammen | | | | |
| 27 | Gehalt Restwürze? | Würze spindeln | | | | Gehalt: .. % (nach Hauptgärung) |
| 28 | Speise zugeben, Abfüllen | Für Nachgärung in Flaschen füllen | | | | |
| 29 | Entlüften | Bei Bedarf Druck ablassen | | | | |

Das Bier:

Erzielte Menge: _____

Aussehen des Biers: _____

Aroma: _____

Süffigkeit: _____

Nachgeschmack: _____

Gesamteindruck: _____