

BRAUPROTOKOLL

01.08.2015

Biername	Schlankbier														
Stammwürze	4,4 °P	Ausbeute	60 %	PH	7,5	EBC	6	Abfüllung	08.08.2015	Flaschen	86 x 0,5l	Alter	30,7 Wo.	Alkohol	2,0%
Anstellwürze <small>kalt</small>	42,7 L	Vergärungsgrad	69 %	RA	0,0	IBU	14	Leer		Druck max.	2,4 Bar	Reifezeit	3 Wochen	Reif in	Reif

ZUTATEN

Malz	1	Pilsner Malz (Bio)				EBC: 3,9		1.500 g		47,6%		95 ml Konditionierwasser <u>Schüttung</u> 3,15 kg			
	2	Wiener Malz (Bio)				EBC: 7,8		1.000 g		31,7%					
	3	Münchner Malz II (Bio)				EBC: 23,0		200 g		6,3%					
	4	Carahell (Bio)				EBC: 26,0		200 g		6,3%					
	5					EBC: 0,0		0 g							
	X	Sauermalz (Bio)			Ziel RA: 0,0		EBC: 12,0		254 g		8,1%		5,6 ml Milchsäure		
Hopfen	1	Tettnanger (Bio)			Pellets	20g	80m	◀1 2▶			Alpha: 5,5		20,0 g		45,0 g
	2	Tettnanger (Bio)			Pellets	25g	80m	◀1 2▶			Alpha: 3,8		25,0 g		
	3				Pellets			◀1 2▶			Alpha: 0,0		0,0 g		
Wasser	1	Wembach, Leitungswasser					PH: 7,5		RA: 9,3		38,0 L		38,0 L		
	2						PH: 0,0		RA: 0,0		0,0 L				
Andere Zutaten	1					Zeitp.:						0,0 g			
	2					Zeitp.:						0,0 g			
Hefe	1	Danstar - Nottingham Ale - OG					Flüssighefe			Generation:		1	200,0 ml		
Speise	1	Traubenzucker (Bio)			42,7 L Jungbier		CO ² 4,1 g/l		25 °C		3,5 RE		270 ml		

MAISCHEN

Rasten	1	Maltose (63°)	45 Min.	63 °C		3,15 kg	20,0 L	Temp.	Einm.	65 °C
	2	Verzuckerung (73°)	15 Min.	73 °C					Abm.	78 °C
	3	Eiweiß (55°)	0 Min.	0 °C				Wasser	Haupt	20,0 L
	4	Maltose (63°)	0 Min.	0 °C					Nach	18,0 L
	5	Verzuckerung (73°)	0 Min.	0 °C					Zugabe	17,0 L
	6	Läuterrast (78°)	0 Min.	0 °C				HG zu NG	53%	47%

HOPFENKOCHEN

	Menge	Kochzeit	Ausbeute	Zugabe	IBU 1	Menge	Kochzeit	Ausbeute	Zugabe	IBU 2		
1	20,0 g	80 Min.	29,2 %	Kochen	7,5						Kochzeit	80 Min.
2	25,0 g	80 Min.	29,2 %	Kochen	6,5						Whirlpool	35 Min.
3		0 Min.		-----							Läuterruhe	25 Min.

VERLAUF

Datum	Bier	Malzbier	Bemerkung	Temp. Bier	Brix	Plato	Dauer	Vorgang
01.08.15		Maischen						Würze herstellen
01.08.15	Hefe anstellen	Umschlauchen			4,5%	4,4°P	5 Tage	Hauptgärung
06.08.15	Umschlauchen	Hefe/Abfüllen			2,5%	1,5°P	2 Tage	Nachgärung
08.08.15	Abfüllen	Pasteurisieren			2,4%	1,4°P		Reifung
		Letzte Flasche			2,4%	1,4°P		Gesamtzeit

BEMERKUNGEN