

Protokoll

29.04.2018		
9:43	Aufheizen	25l Wasser im Kocher auf Einmischtemp. 50°C
10:07	Einmischtemperatur erreicht	Malz in Kessel, dann neuer Sollwert 52°C
10:10	Erste Rast	52 Grad. 10 Minuten Rasten.
10:20	Erste Rast vorbei. Aufheizen auf Rast 2	Aufheizen auf Rast 2, Neuer Sollwert 60°C (Durchnachheizen konstante 62°C)
10:33	Zweite Rast	62 Grad. 50 Minuten Rasten.
11:23	Zweite Rast vorbei. Aufheizen auf Rast 3	Aufheizen auf Rast 3, Neuer Sollwert 70°C (Durchnachheizen konstante 72°C)
11:35	Dritte Rast	72 Grad. 40 Minuten Rasten.
12:15	Dritte Rast vorbei. Aufheizen auf Abmischtemperatur.	Auf 78°C (Sollwert 75°C). Zum Abmischen.
12:21	Abmischtemperatur.	Bodensieb rausheben, Treber weg. Sieb wieder rein.
12:32	Start Koch	Läutern beendet. Kochprogramm starten. Neuer Sollwert 96°C (Kochbeginn)

12:37	Kochtemp. erreicht	Kochzeit 100min Erste Hopfengabe bei 0 min Zweite Hopfengabe bei 80 min
14:17	Kochende	Umfüllen in Gärbehälter durch Mikroflamentfilter. Ertrag: 15,1 l Auf 25°C runter gekühlt mit Durchlaufspirale.
14:17	Hefe rehydrieren	Bei Kochende: abkochen des Wassers für rehydrieren der Hefe (110ml) Abkühlen lassen auf 40°C, Hefe aufstreuen. Nach 15 min umgerührt.
14:25	Erste Messung	Gekühlte Würze entnommen. Refraktometer: 17% BRIX
14:45	Hefe gepitched	Hefe Tempertur: 27°C Würze Temperatur: 25°C Würze langsam zur Hefe hinzugefügt, für Temperaturanpassung. Danach Hefe in Gärbehälter gerührt. Gärröhrchen gefüllt mit Schnaps
15 Uhr	Begin Hauptgärung	Gäreimer bei ca 23°C Raumtemperatur.
30.4.18	Zweite Messung	