

Festbier (im Dekoktionsverfahren)						
lfd. Nr.	Datum	Uhrzeit	Tätigkeit	Zutaten und Messergebnisse	Notizen	Brau- Zeit [min]
Schritt 1			Aufbau	<b>36 Liter Anlage</b>		
Schritt 2			Sudpfanne Hauptguß vorbereiten	24,0 Liter Wasser auf 40°C erhitzen		
Schritt 3			Milchsäure	4 ml Milchsäure zugegeben		
Schritt 4			Malz schroten	4 kg <b>Pale Ale Malz</b> 4 kg <b>Münchner Malz</b>		
Schritt 5			Bild 1) Einmaischen in der Sudpfanne	Malzschüttung zugeben		
Schritt 6			Einmaischtemperatur	Soll-Temperatur: _____ °C		
Schritt 7			Bild 2) Sudpfanne	15 min die Gesamtmaische absetzen lassen		15
Schritt 8			Einweckbehälter Nachguss vorbereiten	17 Liter Wasser auf 80° C aufheizen	- nach ca. _____ min 80°C erreicht	
Schritt 9			Milchsäure	2,7 ml Milchsäure zugegeben		
Schritt 10			Bild 2) Thermobehälter	<b>11,2 L</b> der Maische als <b>Dünnmaische</b> in den Thermobehälter umschöpfen Thermobehälter mit Deckel verschließen		
Schritt 11			Bild 3) Sudpfanne	Die verbleibende Dickmaische auf <b>70°C</b> aufheizen	Dauer: _____	

Festbier (im Dekoktionsverfahren)						
lfd. Nr.	Datum	Uhrzeit	Tätigkeit	Zutaten und Messergebnisse	Notizen	Brau- Zeit [min]
Schritt 12			Bild 3) Sudpfanne	Die verbleibende Dickmaische bei <b>70°C für 15 min verzuckern</b>		15
Schritt 13			Bild 3) Sudpfanne	Die verbleibende Dickmaische <b>30 min kochen</b>		30
Schritt 14			Bild 4) Thermobehälter	die Dickmaische in den Thermobehälter umfüllen Soll-Temperatur der Gesamtmaische im Thermoport = 67°C Ist-Temperatur der Gesamtmaische im Thermoport = ____ °C		
Schritt 15			Bild 5) Thermobehälter	67°C für 60 min halten Thermobehälter mit Deckel verschließen !!!		60
Schritt 16			Jodprobe	Jodprobe negativ --> Maischen beendet wenn nicht jodnormal, dann die Rastzeit in 10 min Schritten verlängern bis die Jodprobe jodnormal ausfällt		
Schritt 17			Bild 6) Thermobehälter	10 L Dünmmaische in die Sudpfanne schöpfen und 15 min kochen		15
Schritt 18			Bild 7) Thermobehälter	Die kochende Dünmmaische in den Thermobehälter gießen		
Schritt 19			Bild 8) Thermobehälter Läuterruhe	20 min absetzen lassen		

Festbier (im Dekoktionsverfahren)						
lfd. Nr.	Datum	Uhrzeit	Tätigkeit	Zutaten und Messergebnisse	Notizen	Brau- Zeit [min]
Schritt 20			Läutern	Würze ganz langsam ablaufen lassen (Treber darf nicht trockenlaufen!!), bevor Treber trockenläuft immer etwas Nachguss über Schaumlöffel nachgießen. Nachguß ca. 17 L		
Schritt 21			1. Messung der Stammwürze	_____ ° Brix --> _____ ° Plato		
Schritt 22			Mengenermittlung in der Sudpfanne	Füllhöhe _____ mm von Oberkante --> _____ Liter Inhalt Temperatur: _____ °C		
Schritt 23			Sud kochen	Würze zum Kochen bringen		
Schritt 24			evt. zusätzliches Wasser abkochen (siehe Schritt 34)	ca. <b>20</b> Liter Wasser zur Verdünnung der Würze  abkochen und danach abkühlen lassen		

Festbier (im Dekoktionsverfahren)						
lfd. Nr.	Datum	Uhrzeit	Tätigkeit	Zutaten und Messergebnisse	Notizen	Brau- Zeit [min]
Schritt 25			<b>Sud kochen</b>	<b>100° C erreicht</b>		90
Schritt 26			1. Hopfengabe	20 min nach erreichen von 100° C 32,5 gr <b>East Kent Goldings</b> 5,7 %		70
Schritt 27			weitere Zutat	70 min nach erreichen von 100° C 2 kg <b>Krusten Kandiszucker</b>		20
Schritt 28			2. Hopfengabe	80 min nach erreichen von 100° C 25 gr <b>Amarillo</b> 8,4 %		10
Schritt 29			Schönungsmittel zugeben	80 min nach erreichen von 100° C 7 gr <b>Irish Moss</b> untermischen und für 10 min mitkochen		10
Schritt 30			Kühlspirale	Kühlspirale zwecks Desinfizierung in die Sudpfanne hängen und 5 min mitkochen		5
Schritt 31			Kocher abgestellt	90 min nach erreichen von 100° C		0
Schritt 32			Kühlspirale	Wasseranschlüsse an die Kühlspirale anschließen		